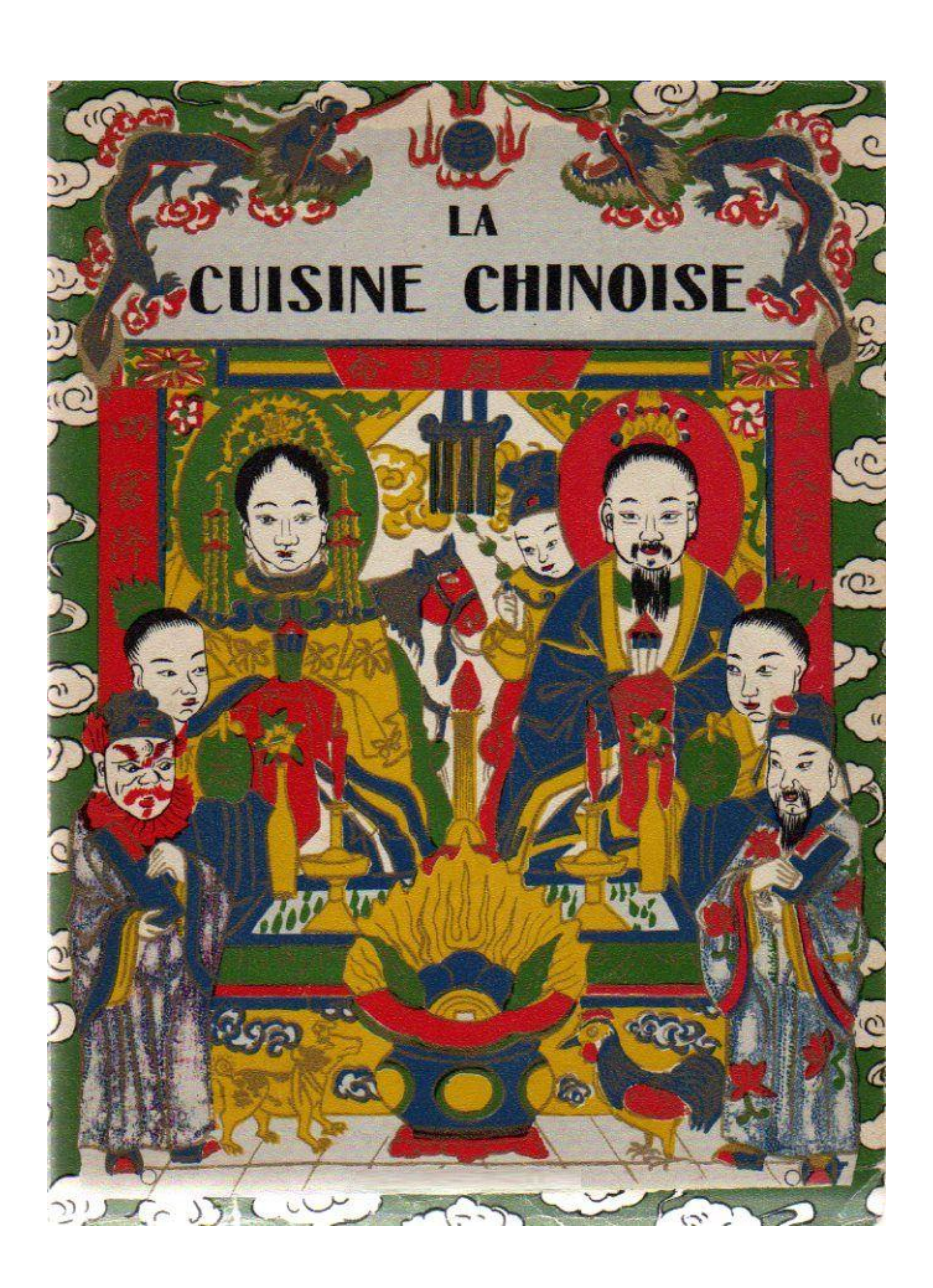

LA
CUISINE CHINOISE

à partir de :

LA CUISINE CHINOISE

par Henri LECOURT

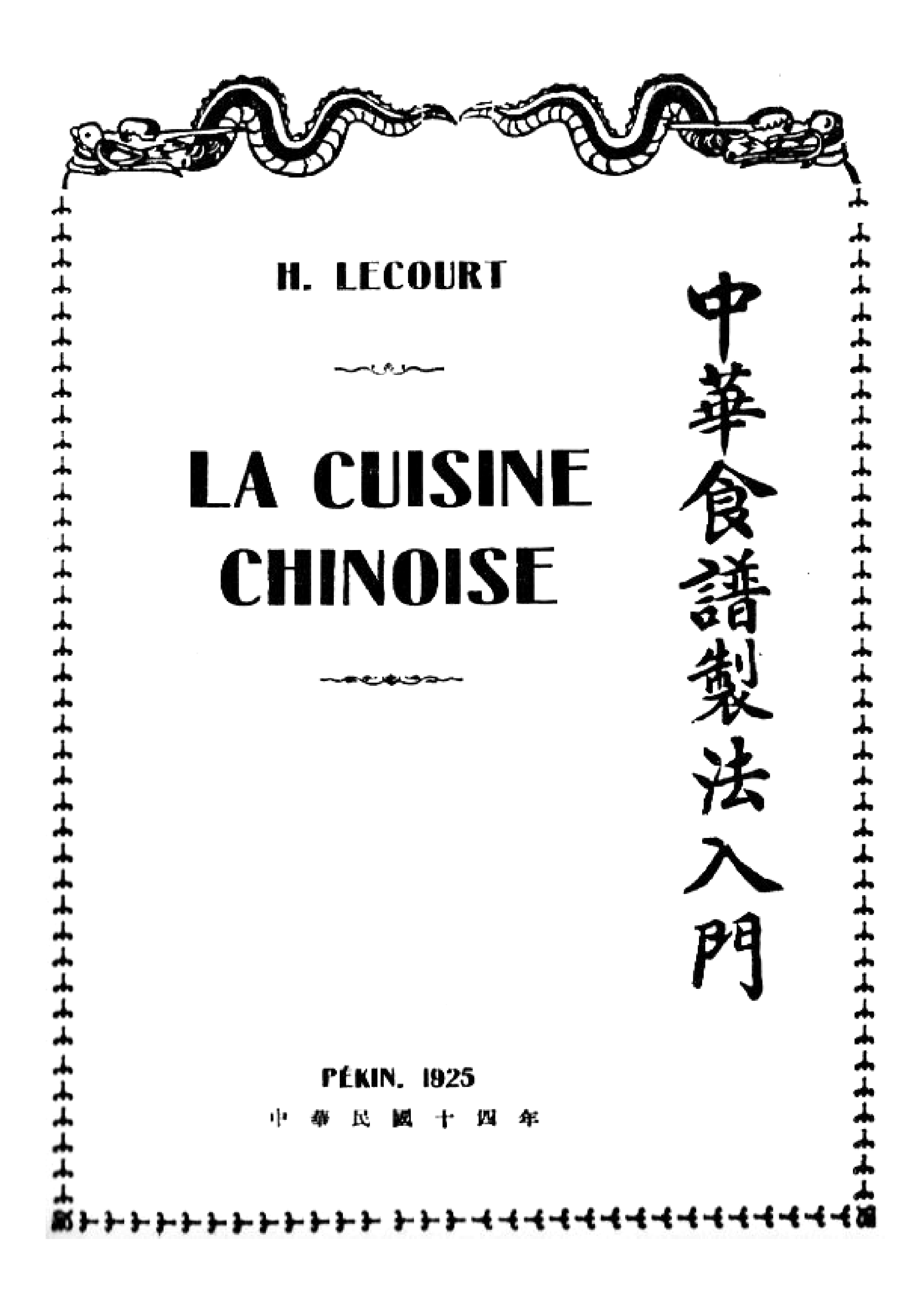
Éditions Albert Nachbaur, Pékin, 1925, XII+150 pages.



Édition en mode texte par
Pierre Palpant

www.chineancienne.fr
février 2014

[note c.a. : On a parlé, à propos de l'édition de 1925, de fautes, maladresses, « coquilles ». Mais on peut se demander si, en définitive, celles-ci n'ajoutent pas au charme du livre, et si l'idée n'était pas de « saupoudrer si besoin de sel » et majuscules, d'« ajuster selon goût » apostrophes et virgules. Dans la cuisine, il importe de « laisser prendre belle couleur » : c'est ce qu'ont réussi l'auteur et l'éditeur.
Désolé donc si quelque rare fois, une coquille, a, par erreur ou distraction, été intempestivement supprimée.]



H. LECOURT

LA CUISINE CHINOISE

中華食譜製法入門

PÉKIN. 1925

中華民國十四年

Note de l'éditeur





Dans l'énorme bibliographie consacrée à la cuisine, on chercherait en vain, écrit en langue européenne un document sur la gastronomie chinoise. Les auteurs les plus réputés parmi gourmets et gourmands en parlent peu ou prou et Ali-Bab lui-même, dans ses études culinaires effleure à peine le sujet. Il faut donc louer M. Lecourt, un de nos compatriotes résidant en Chine depuis de nombreuses années, connaissant à fonds le chinois et les chinois, d'avoir comblé cette lacune. Les notes qu'il publie ici sont du plus haut intérêt et les recettes qu'il indique lui ont été fournies par les meilleurs des célestes maître queux. Puissent-elles venir ajouter un peu de fantaisie dans les menus des repas français. Je ne serais pas étonné quant à moi de voir bientôt le dîner chinois précéder le Jeu de Matchang et nos élégantes manier les baguettes avec autant d'adresse que les dominos.

Et ce sera la joie des français de la lointaine Asie que de se retrouver à Paris, autour de la table ronde, pour goûter et apprécier le cuisine chinoise préparée… à la française.

A.N.

NOTRE COUVERTURE

@

Notre couverture représente, à gauche, place d'honneur en Chine, le dieu du Foyer Tsao Wang. *A sa droite est placée* Madame Tsao Wang, *que les Chinois appellent* Tsao Wang Nai Nai. *Ces deux personnages tiennent un sceptre appelé* « jou i [1] » *c'est-à-dire* comme *ou* avec la pensée.

A droite se trouve un serviteur porteur d'une pancarte sur laquelle est inscrit le caractère chann 'bon'. *Près de lui, au premier plan, on voit un secrétaire souriant portant dans ses bras le registre dans lequel seront inscrites toutes les bonnes actions.*

A gauche, près de Madame Tsao Wang *est un second serviteur qui tient un cartouche avec le mot Ngo,* 'mauvais'. *Et au dessous est un scribe à barbe rouge et l'air rébarbatif qui est muni du registre d'inscription des péchés et des mauvaises actions.*

Le chien et le coq placés de chaque côté d'un foyer incandescent sont là pour montrer que Tsao Wang *et sa femme vivent en famille.*

Des fleurs et des bougies de cire rouge ornent la table.

On aperçoit le cheval du dieu conduit par la palefrenier muni de la cravache.

---

[1] [c.a. : cf. G. Devéria, *Un mariage impérial chinois*]

L'inscription qui figure au fronton se lit Tong tch'ou sou ming, *et signifie :* Celui qui commande à la cuisine de l'est.

L'inscription de droite dont deux caractères sont cachés par la tête du serviteur doit être rétablie ainsi :

Chang t'ienn hao cheu, quand il montera au ciel il fera part des bonnes actions.

L'inscription de gauche également incomplète de deux caractères doit être lue :

Hoei kong kiang ki siang, quand il sera de retour de son palais il distribuera à tous du bonheur.



LE DIEU DE L'ÂTRE.

@

Les Chinois rendent un culte à une foule de dieux, déesses, génies, patrons, toutes divinités tenues en grande estime : dieu du tonnerre, dieu de l'éclair, déesse de la compassion, déesse de la variole, génies des montagnes, des fleuves, patrons des villes et des villages.

Mais parmi les dieux composant ce nombreux aréopage, il en est un qui reçoit des hommages plus particuliers, auquel on rend un culte plus sincère et plus général, c'est le bienfaisant dieu du foyer *Tsao wang* [1].

Son origine est très lointaine. De son vivant il s'appelait *Tchang k'oei.* L'empereur *Chenn nong* [2] en fit l'officier préposé au feu. Il devint, après sa mort, le génie de l'âtre.

Sous la dynastie des *Tcheou* [3] il fut compris dans un groupe de cinq petits génies sans nom spécial, choisis et invoqués comme dieux protecteurs des habitations, auxquels on faisait les cinq offrandes, *ou seu,* c'étaient les génies de la porte : *Menn chenn*, des fenêtres : *Hou chenn,* des galeries : *Hing chenn,* de l'atrium : *Tchong liou chenn* et du foyer : *Tsao chenn.*

Il n'est resté de ces cultes que celui du génie de l'âtre, bienfaisant protecteur des fourneaux, lequel au lieu de diminuer, s'est considérablement développé dans la suite des temps et qui

---

[1] *Tsao wang* signifie : le roi de l'âtre. On lui donne encore d'autres noms : *Tsao kiunn* le prince du foyer, *Tsao ye* le monsieur du foyer, *Tsao chenn* le génie de l'âtre etc.
[2] L'empereur *Chenn nong* d'après l'histoire a régné de 3217 à 3078.
[3] Dynastie des *Tcheou* 1050 à 256 av. J.-C.

se pratique encore avec ferveur dans toutes les familles, tandis que les quatre autres compagnons de *Tsao kiunn* tombaient dans un oubli presque complet, il y a bien longtemps, en effet, qu'on ne leur rend plus de culte, on se contente seulement de coller sur les portes, les fenêtres etc. à l'approche du nouvel an, des inscriptions sur papier rouge.

L'histoire de l'ascension aux honneurs du bon génie vaut la peine d'être rapportée.

En l'an 140 avant l'ère chrétienne, l'impopulaire empereur *King* [1] dut abandonner le pouvoir et le remettre à son fils *Tch'e* âgé de 16 ans qui devait occuper le trône pendant 54 ans et devenir le fameux empereur *Ou* [2].

En ce temps là, vers 130, vivait dans l'empire des Hann un certain *Li Chao kiunn* qui pratiquait l'alchimie [3] et la magie. Personne ne connaissait son âge et on ignorait tout de sa vie. Il prétendait avoir 70 ans et ne plus avancer en âge, il assurait posséder le pouvoir d'arrêter la vieillesse, de commander aux êtres transcendants et le secret de ne pas mourir. Aussi chacun était empressé près de lui, on le comblait de présents, on se disputait sa société.

De fait, il donna des preuves de sa science magique, l'histoire les a notées, il disait des choses et faisait des révélations qui frappaient d'étonnement et de stupeur. On raconte qu'un jour, invité à la table du marquis de *Ou ngann,* il se rencontra avec un

---

[1] *King Ti,* cinquième empereur de la dynastie des *Hann antérieurs* ou *Tsienn hann,* (de 202 av. J.-C. à 20 ap. J.-C.) régna de 156 à 140, il mourut en 141.
[2] *Hiao Ou Ti*, sixième empereur, successeur du précédent régna de 140 à 87.
[3] *Ts'eu tsao*, sacrifier aux fourneaux.

vieillard de plus de 90 ans auquel il rapporta qu'autrefois, lui, *Chao kiunn,* eut une fois l'honneur de tirer à l'arc en compagnie de son grand père, et il lui fit une description très détaillée des lieux où la chose s'était passée. Le vieillard fort surpris reconnut en effet, qu'étant tout gamin, il se promena avec son grand'père dans l'endroit décrit. Tous les assistants stupéfaits, émerveillés, admirèrent le savoir de *Li Chao kiunn,* et sa renommée s'en trouva si fort augmentée qu'elle parvint jusqu'au palais.

L'empereur le fit mander et, lui présentant un vase de bronze antique, il lui en demanda la provenance. « Ce vase, répondit sans hésiter *Chao kiunn,* a été placé à *Pe ts'inn* [1] par le marquis *Hoann* [2] dans le courant de la dixième année de son règne ». (l'an 676)

Après avoir déchiffré l'inscription en caractères antiques, il se trouva, en effet, que la réponse faite par *Li chao kiunn* était exacte en tous points. L'émerveillement de la cour succéda à la stupéfaction et chacun fut persuadé que le magicien était vraiment un « chenn » [3] vieux de plusieurs siècles.

L'empereur *Ou* en fit son commensal. *Li chao kiunn* lui conseilla de s'adonner à l'alchimie qui commençait par un sacrifice à l'âtre, à la science des fourneaux et du feu : « Par elle et avec la protection des *Chenn,* disait-il, vous parviendrez à connaître la transmutation, vous transformerez le cinabre en

---

[1] *Pe ts'inn* ville de l'ancienne principauté de *Tch'enn.*

[2] *Hoann kong* quinzième souverain du royaume de *Tsi* régna de 585 à 643 av. J.-C.

[3] Chenn, substance incorporelle, âme, esprit, génie.

or pur [1] dont vous ferez des coupes et de la vaisselle qui vous donneront l'immortalité après avoir rempli les cérémonies aux pieds des génies célestes.

C'est alors que l'empereur *Ou* ait pour la première fois le sacrifice aux fourneaux, puis il s'occupa de la transmutation.

Or, à quelque temps de là, *Li chao kiunn* tomba malade et mourut. Personne ne voulut y croire et l'empereur tout le premier imagina qu'il avait simplement changé de forme et envoya partout des émissaires chargés de ramener le magicien.

Plusieurs années passèrent en vaines recherches.

L'empereur aimait éperdument sa concubine du nom de *Wang* lorsque, en 121, elle vint à décéder. *Ou ti* en fut inconsolable et se désolait de cette disparition qui laissait un grand vide dans son cœur. C'est dans ces moments de noire tristesse, alors qu'il regrettait l'absence de *Li chao kiunn* que lui fut présenté un certain *Chao wong* originaire du royaume de *Ts'i* qui déclara avec décision posséder le don de pouvoir communiquer avec l'au-delà, et donna bientôt à l'empereur des preuves de son savoir.

Pendant une nuit, en présence de *Ou ti* il évoqua la concubine préférée, l'empereur l'aperçut confusément se profiler sur une gaze légère, il en fut affolé.

Les sortilèges réussissant à ce point, il continua. Une autre nuit il évoque le génie du fourneau alchimique *Tsao chenn* qui apparut à *Ou ti* terrifié. De suite il institua un culte en l'honneur de ce dieu et c'est ainsi que, de cette époque datent les

---

[1] Rien de nouveau : les derniers journaux (Mai 1924*)* ne publient-ils pas qu'un savant aurait trouvé la formule qui permet de transmuer le mercure en or ?

hommages rendus à l'ancien petit *Tsao chenn* devenu depuis le tout puissant *Tsao kiunn* [1].

Le nouveau culte prit bientôt une importance considérable dans les familles, il n'y avait d'ailleurs qu'un pas à faire pour passer du fourneau de l'alchimie au fourneau de la cuisine, le peuple fit faire ce pas à *Tsao wang* qui devint bientôt l'âme du foyer dans ce qu'il y a de plus familial. De tous les cultes pratiqués actuellement c'est certainement le sien le plus vivace, le plus répandu, le plus sincère.

C'est que son rôle dans la famille est des plus importants. C'est lui qui est chargé de rendre compte au *Pur Auguste* [2] des événements qui se sont déroulés dans la maison au cours de l'année écoulée. Aussi de quels soins, de quelles prévenances on l'entoure ! Quotidiennement on le prie, on l'implore, on le prend à témoin, on sollicite de lui un pardon pour une peccadille. On s'abstient à cause de lui, de faire le mal, et quand on l'a fait on proteste devant lui de son repentir, on tente même naïvement de le corrompre par des présents. C'est que *Tsao kiunn* est toujours là, surveillant diligent délégué par le Pur-Auguste. Il est le témoin de toutes les choses domestiques, c'est aussi un dieu tutélaire et bienveillant, chargé du soin de toute la famille.

Quand quelqu'un de la maisonnée meurt c'est *Tsao yé* qui écrit sur le front du mort en caractères invisibles aux humains : obéissant ou rebelle, croyant ou incroyant, bon ou méchant,

---

[1] Le magicien *Chao wong* poussa l'audace jusqu'à faire dans le palais une haute terrasse, afin disait il, de pouvoir communiquer avec les esprits *Chenn*, mais les esprits ne descendirent pas, ce qui impressionna défavorablement le souverain. Plusieurs autres supercheries ayant été découvertes, *Chao wong* fut secrètement mis à mort (120 av. J.-C.)

[2] Pur-Auguste, *Yu hoang* l'empereur de Jade, maître du ciel.

incorrigible, cruel etc. Selon cette inscription l'âme du défunt est dirigée sur tel tribunal du monde inférieur où elle reçoit récompense ou punition d'après les lois de la transmigration.

Tous les Chinois le craignent car *Tsao kiunn* entend tout ce qui se dit, tout ce qui se chuchote, il voit tout ce qu'on cache, possède les secrets de chacun, c'est un témoin silencieux de toute la vie familiale, mais il est plein de mansuétude et on l'aime, bien qu'on le redoute.

Lorsqu'un événement presse et que le génie de l'âtre ne peut s'absenter, il renseigne le génie de la ville lequel, à son tour, attend le passage des *Chenn* inspecteurs pour les mettre au courant. Ces derniers sont alors chargés de rendre compte aux génies célestes.

Le respect de *Tsao wang* est poussé si loin qu'il n'est permis de brûler dans le foyer de la cuisine, ni os, ni plumes, ni d'y jeter n'importe quoi de sale.

Chaque fois que revient le dernier jour du mois *Tsao yé* avertit sommairement le ciel des pêchés grands et petits commis par les hommes et les femmes composant la famille. Ce n'est qu'en fin d'année qu'il rend compte en détail.

Bien que la dévotion témoignée au dieu de l'âtre soit de chaque jour puisque chaque matin on brûle en son honneur et devant son image un bâtonnet parfumé, c'est le 23 de la douzième lune que commence la vraie cérémonie cultuelle.

Ce soir là, à la nuit close, on accomplit ce qu'on appelle faire la conduite [1] à *Tsao kiunn.*

---

[1] *Song chenn* accompagner, reconduire l'esprit, le génie.

Ce jour là toute la maison a été nettoyée, les papiers de tenture renouvelés, la toilette du foyer a été faite. Les brus, qui étaient dans leur propre famille doivent absolument à cette date, réintégrer le domicile du mari, il ne leur est pas permis d'être présentes au sacrifice fait dans leur famille d'origine.

Le soir donc du 23, en présence de la famille, le maître de la maison détache en grande cérémonie l'image de *Tsao wang,* on lui offre en sacrifice des sucreries afin qu'il ne puisse prononcer des paroles amères contre les maîtres de céans et qu'il ne dise de mal de personne. Pour se concilier tout à fait ses bonnes grâces on offre aussi de la paille et du grain pour son cheval, un bol d'eau pour l'abreuver. On brûle des lingots en papier.

Cinq baguettes parfumées sont allumées dans la cassolette. Les assistants se prosternent bien bas tandis que le chef de la famille met le feu à l'image du bienveillant *Tsao kiunn.* Pendant qu'elle flambe, et est ainsi censée monter au ciel, on prie toujours, prosternés :

> — Monsieur *Tsao wang !* Monsieur *Tsao wang !* quand vous serez tout là-haut devant le tribunal céleste, ne dites pas de mal de nous. Bien sûr que, pendant l'année que vous avez passée au milieu de nous plus d'une fois nous vous avons manqué de respect, on vous a enfumé, et vous n'avez guère profité de notre cuisine, cher bon vieux, vous savez bien que nous vous aimons, ne nous en veuillez pas ! En vérité nous sommes des rustres, des grossiers nous n'entendons rien à la

> politesse et nous implorons votre générosité, quand vous serez en présence de *Lao tienn yé* [1].

Tsao kiun n'est pas rébarbatif et se laisse généralement convaincre alors on grignote les sucreries offertes on remet tout en place et on attend le retour d'un bon génie de l'âtre.

Ce rite du sacrifice à *Tsao wang* est général, riches ou pauvres, toutes les familles le pratiquent. Les choses se passaient en grande pompe au palais des empereurs.

La croyance populaire est que *Tsao yé,* dieu tutélaire du foyer, reçoit du Pur-Auguste mandat pour une année c'est donc un nouveau génie qu'on attend. Ce remplaçant est censé entrer en fonctions dans la nuit du 30 de la douzième lunaison.

Cette nuit là toute la famille veille, vieux et jeunes, personne ne dort, chacun attend l'arrivée du nouveau génie, et de la nouvelle année.

La réception du dieu du foyer [2] a lieu pendant la deuxième veille [3]. On colle sur le fourneau dans une logette disposée à cet effet, l'image nouvellement acquise de *Tsao kiunn.* Il est souvent représenté accompagné de sa chère moitié, Madame *Tsao wang* [4].

En même temps que l'image on s'est procuré dans les boutiques spéciales [5] une formule de compliments pliée selon les rites et placée sous enveloppe à l'adresse de *Tsao Wang*. Le

---

[1] *Lao t'ienn yé* le dieu du ciel.
[2] *Tsié chenn*, recevoir, prendre en charge, accueillir le génie.
[3] entre 9h. et 11h. du soir.
[4] *Tsao wang nai nai.*
[5] *Tcheu ma t'ienn*, boutique où l'on vend des chevaux en papier, et d'autres objets pour les enterrements.

chef de famille prend cette formule officielle et la brûle devant l'image du délégué céleste. Il lui fait ainsi parvenir ses hommages et ceux de la maisonnée. Il brûle aussi du papier monnaie en forme de lingots, tandis que dans la cassolette fument des bâtonnets odorants et que des chandelles de cire rouge se consument de chaque côté de l'image révérée. Le chef de famille fait alors trois prosternations profondes, tous les hommes de la famille viennent à tour de rôle et selon leur rang dans la maison, présenter à genoux leur adoration, pendant qu'au dehors, en un roulement continu, crépitent les pétards assourdissants.

Dans la matinée on offre un repas au nouveau dieu de l'âtre et on s'excuse de le recevoir si mal.

Ces cérémonies, lorsqu'on prie l'excellent *Tsao Wang* d'étendre sa bienveillance à toute la maisonnée, ne manquent pas de grandeur et sont fort impressionnantes : Cher vieux, lui dit-on, vous voici arrivé parmi nous qui allons vous laisser vous morfondre pendant toute une année, au dessus du foyer, à surveiller la cuisson des aliments, soyez nous bienveillant, répandez sur tous votre bonté et si quelqu'un s'oubliait en votre présence, soyez plein de mansuétude...

Et l'image souriante a l'air de consentir, il écoutera d'une oreille bienveillante les turpitudes quotidiennes, fermera les yeux sur les peccadilles et n'aura ainsi que de bons rapports à fournir au ciel en fin d'année.

L'étiquette exige que les femmes ne prennent pas part à ces cérémonies, du moins officiellement, mais il en est tout autrement dans l'intimité de la famille.







AVANT-PROPOS

@

Voyageurs, résidents, globe-trotters, tout le monde a noté au passage quelque observation plus ou moins réelle sur la cuisine des Chinois. Mais combien en ont parlé en observateurs consciencieux ? Avec le souci d'être vrais ? Et combien ont plagié les récits souvent très fantaisistes donnés par leurs devanciers ? préférant répéter que d'aller voir. Et puis la Chine était si loin... *autrefois. C'est pourquoi la plupart des descriptions de repas chinois ont presque toujours un petit air de déjà lu*.

Qui, en effet n'a entendu parler du salmis de pattes de canards, des têtes de moineaux en ragoût, des gésiers (sic) de poissons à la graisse de tortue, de chenilles à la gelée, d'œufs pourris ? Enfin de toute une nomenclature de mets à donner des nausées à l'étranger le moins prévenu ?

« Dans une boutique de rôtisseur, dit l'un (et pas des moindres c'est un ministre de France qui se rend à Péking), je vois un grand chien noir qu'on sort d'une marmite bouillante. on l'étale sur une planche, et un Chinois, à l'aide d'un grand

couteau, se met à le racler, comme on fait en Europe pour un porc. Le temps de détourner la tête, et la besogne est faite [1]*.* »

Et qui ne se souvient de l'aventure vraie ou fausse, arrivée à certain amiral faisant une croisière dans les mers de Chine ? Au débarquement il est attendu par les autorités locales en grande tenue et invité pour le lendemain à un dîner de gala servi à la chinoise. A l'heure indiquée on se rend au ya-menn et les invités sont conduits à la salle du banquet. On lui fait prendre la place d'honneur et il se trouve assis entre deux bons gros, gras mandarins à face large et luisante, aux trois mentons bien étagés et bedonnants à plaisir, sourires réjouis et bouches en tirelire. Les convives sont nombreux et notre amiral, éloigné du jeune interprète, est un peu inquiet au sujet de la conversation à tenir. Il va être condamné à un silence absolu ou presque. Nombreux sont les mets et délicieuses les sauces, il goûte à tout et s'en « lèche les doigts ». Ses voisins, selon la bienséance du pays, sont aux petits soins pour lui, déposant dans sa soucoupe des morceaux bien choisis. Juste il vient de déguster un petit cube de viande et, pour exprimer sa satisfaction, fait quelques signes compris de tous. Ce ne peut être que de l'agneau, pense-t-il, et, se penchant vers son voisin de gauche il imite le bêlement du mouton : Béé ! Béé ! On lui fait signe qu'il se trompe. Le bœuf, le cheval ? Ce n'est pas encore cela. Alors son raisin de droite le tire d'embarras en poussant un : Ouah ! Ouah ! retentissant... c'était du chien !

[1] *Pékin*, par le comte de Rochechouart, p. 121 (Plon 1878).

Peut-être dans ces récits se trouve-t-il une part de vrai, mais que de légendes bien plutôt faites pour amuser le lecteur que pour donner une idée exacte de la cuisine chinoise.

En général, s'il est invité à un repas chinois, le résident étranger ne s'y rend que plein d'appréhension, certains n'y vont que lestés d'une collation. Il est un peu « dépaysé » devant la table couverte d'une nappe qui n'est plus très blanche, garnie de soucoupes en guise d'assiettes, la fourchette remplacée par la paire de « k'oai tseu » traditionnels, des cuillères rudimentaires, absence de serviette, pas de pain... Veux-t-il boire du vin ? Dans les grandes villes, où les étrangers sont en nombre, les restaurants ont bien quelques vagues bouteilles, contenant un liquide rouge qui n'est pas du vin. On lui apporte une fiole affublée d'une menteuse étiquette qui le laisse rêveur et c'est avec stupeur qu'il lit cette approximation :

U M O N D E S P R O P R I E T A I R 8

PERE, FIL8 et Cie.

B O R O E A U Y

Il devine bien que c'est « Union des Propriétaires »... mais ce Père & Fils, et ce Bordeaux !.. Qu'il n'ait pas l'idée de pousser plus avant la curiosité et surtout qu'il s'abstienne de goûter à la mixture, c'est une contrefaçon d'imitation de faux bordeaux. Il peut se rattraper sur la bière généralement allemande, mais jamais fraîche.

Mais, qu'aperçoit-il devant deux des invités qui s'escriment au jeu de la « morra » et qui se versent à tout instant des rasades

dans de minuscules tasses de *porcelaine... « C'est du « pai lann ti »* [1] *explique le voisin dont ce mot « pai lann ti » emplit toute la bouche. Comment du cognac ici ?... Et les Chinois en sont grands amateurs si l'on en juge par ce qu'ils absorbent. Mais, grands dieux ! quel gosier il faut avoir pour avaler cela sans sourciller ! Que leur sert-on là en guise de cognac ? En collerette l'indication :*

27 ANS D'AGE

*** * ***

et au-dessous, ô candeur chinoise ! s'étalent en lettres d'or sur une étiquette singeant la nôtre :

C U L T I V A T E U R

UNION DES PROPREMENT
DISTILLER

COGNAC

Une carte des Charentes orne la bouteille, et quelle carte ! On y lit les noms des villages qui s'appellent tous « Union ». « Distiller » « Cultivateur » « Proprement ». Enfin pour compléter ce document remarquable l'étiquette que nous connaissons « CUSENIER » remplacée par cette erreur volontaire « CUISINER ».

Pour le champagne il en est de même. Des officines clandestines sont établies un peu partout, beaucoup au Japon.

---

[1] Homophonie chinoise du mot anglais « brandy ».

Et puis, a-t-on idée de servir au début du repas des sucreries, des fruits... ! Quelle hérésie ! Terminer par des bouillons... Quel contresens !

Tout, en un mot, contribue à accentuer sa répugnance instinctive pour des mets inconnus, il regarde les pattes sales du garçon, son tablier cuirassé de graisse, il observe la propreté douteuse des ustensiles, le plat patriarcalement posé au centre de la table et dans lequel, sans cérémonie, chaque convive pioche et choisit à sa guise. Et, ô comble de l'urbanité ! les bâtonnets agiles des voisins ne cessent de déverser fraternellement dans sa soucoupe les morceaux les meilleurs... il tique devant ce débordement, cette inondation de choses hétéroclites où une sucrerie voisine avec un morceau de canard, où un débris de poisson coudoie un quartier d'orange, Son air un peu gêné, ses hésitations, ses protestations rien n'arrive à calmer cette politesse exténuante que, dans son for intérieur il qualifie d'exagérée. Autres pays, autres coutumes.

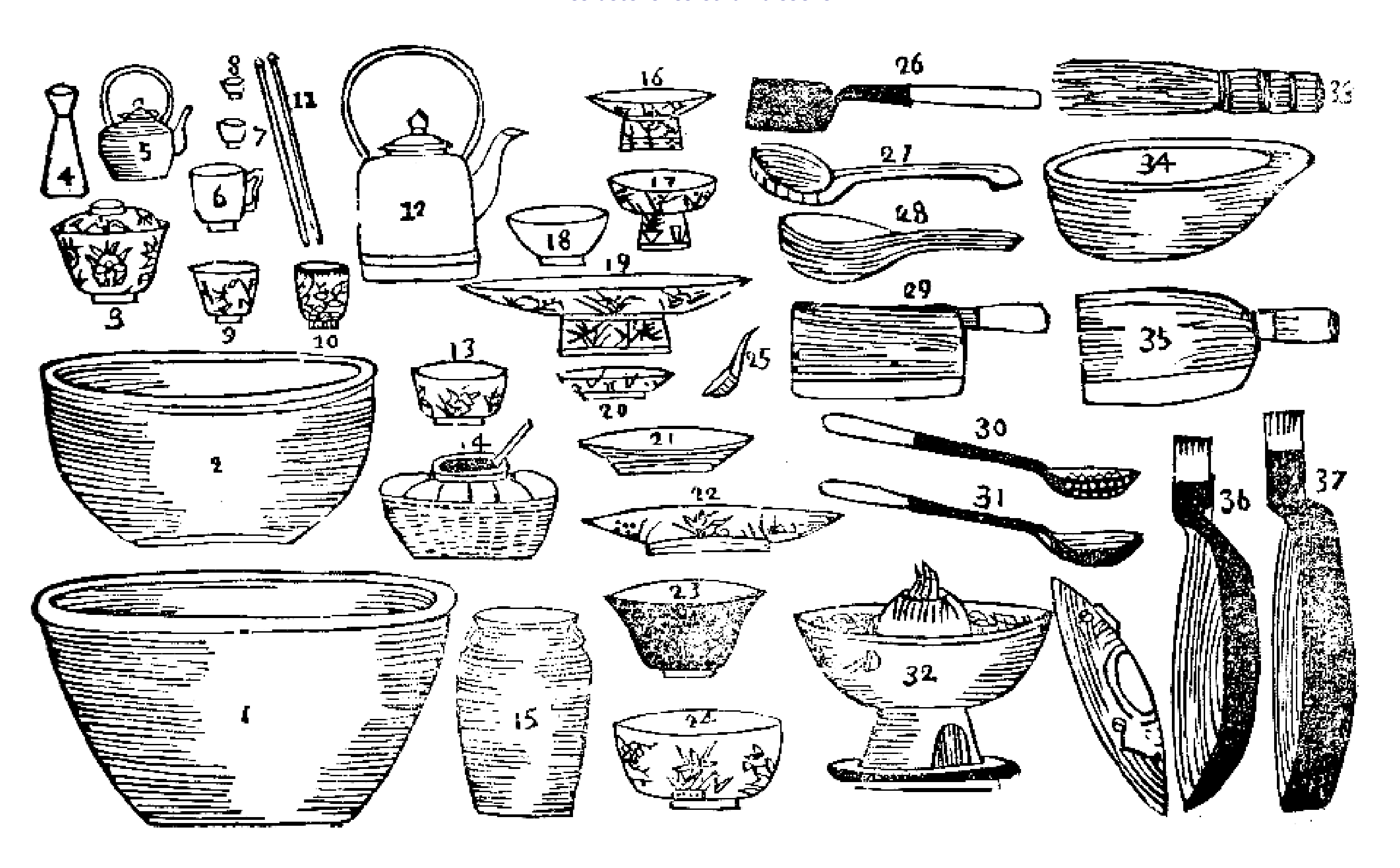
Aussi est-ce du bout des dents et à son corps défendant, qu'il a goûté, le moins possible, à ces sauces qui offensent son odorat et son palais.

Enfin le repas, son supplice, se termine, on passe au rince bouche. Là une dernière et désagréable surprise l'attend, il voit avec angoisse son voisin de tout à l'heure, celui qui était le plus empressé à l'approvisionner, il le voit sortir de sa bouche un vaste râtelier qu'il dépose et lave dans une des tasses... C'en est fait, la note est complète, ses goûts sont blessés par tout ce qu'il a pu voir, par tout ce qu'il a deviné, il a hâte de regagner le logis

où il trouvera enfin des sandwichs réparateurs et du vin secourable.

La Cuisine chinoise

Les ustensiles et la vaisselle



1-2 Terrines - 3 Tasse à couvercle - 4 Vase à vin - 5 Théière – 6, 7, 9, 10, Tasses à thé – 8 Tasse à eau de vie - 11 Bâtonnets - 12 Théière en cuivre - 13 Bol - 14 Vase à huile - 15 Vase à eau - 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, Vaisselle pour grand repas - 25 Cuillère - 26, 27, 28, 29, 30, 31, 33, 34, 35, 36, 37, Batterie de cuisine - 32 Réchaud entouré de bouillon où l'on fait cuire les mets au moment du repas.

D'après « Peking » de Mgr Favier

Même dans les grands restaurants ou qualifiés tels, les choses ne se passent guère autrement, les bâtonnets y sont bien en ivoire mais la nappe est douteuse, les soucoupes sont bien en argent mais elles puent l'eau de vaisselle.

Dans les familles où les étrangers ne sont presque jamais admis, la propreté la plus élémentaire n'est pas mieux respectée, les tables suent la graisse, la nappe est absente comme étant un luxe inutile. Pendant l'été les mouches pullulent et souillent les aliments que rien ne garantit, le Chinois n'en a cure, il y est habitué. Les poussières de la rue saupoudrent le riz, qu'importe !

Mais que ces notes plutôt faites pour amuser ne détournent pas l'amateur. Après quelques essais il parviendra, avec un peu d'effort à oublier ses répugnances du début, il arrivera même à ne plus voir que tout est sale, ne remarquera plus les empreintes digitales laissées sur les plats par les doigts gras du garçon, fermera les yeux sur la salopette maculée et sur le chiffon noir et puant qui lui sert à essuyer table et soucoupes, et, s'il trouve quelque cheveu dans les choux en salade et que son cœur reste solide, ce jour là il lui sera permis de goûter à tout et même de piocher dans le plat central pour offrir un bon morceau à son voisin.

Pour compléter le tableau il nous faudrait passer à la cuisine, mais, outre que cette promenade n'est pas très utile, elle nous ferait perdre ce qui nous reste d'illusions quand, dès l'entrée nous verrions l'urinoir tout proche voisin du billot à découper... N'y allons donc pas, nous conserverons quelque doute qui nous sera utile pour faire passer notre bol de riz.

Maintenant, pourra-t-on objecter, à quoi vise le présent travail ? A rien, répondrons-nous, il comble une lacune qui aurait parfaitement pu rester lacune et ne répond, par conséquent à aucun besoin, il n'a été fait, ni en vue d'appeler l'attention du

sinologue ni en vue de viser à l'érudition, c'est une contribution à la curiosité et rien de plus.

Cependant qu'on ne soit pas effrayé d'y voir quelques caractères rébarbatifs ils ne sont là que pour la compréhension du texte et pour guider le débutant cordon bleu.

Tien-Tsin, le 30 avril 1924

H. LECOURT



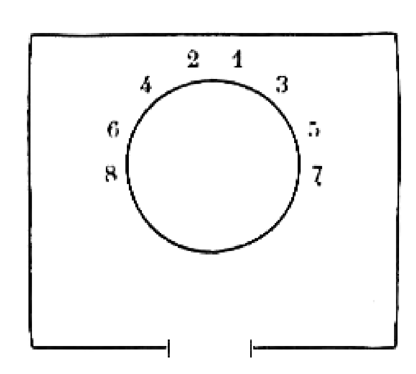
Ce qu'on ne doit pas ignorer

@

Avant d'entrer dans la partie pratique, j'estime qu'il est indispensable de ne pas ignorer certains petits détails et de connaître au moins les principaux produits employés ou leurs succédanés, c'est pourquoi j'ai crû devoir commencer par fournir ces indications d'une manière très sommaire.

Que ce soit au restaurant ou dans une famille, le repas chinois comporte tout un code de la civilité puérile et honnête, mais outre que la chose est très compliquée elle nous entraînerait bien trop loin et sortirait du cadre d'un livre de cuisine, aussi n'en parlerai-je que très succinctement, laissant de côté les repas de grande cérémonie.

Qu'on sache donc seulement que la table est toujours ronde quand il y a plus de trois convives. Elle comporte deux places d'honneur qui font presque toujours face à la porte d'entrée, la place la plus honorable étant à gauche (*à main droite de celui qui entre*)*. Voici, d'ailleurs un croquis schématique de la disposition d'une table de huit couverts, avec indications de l'ordre des places occupées selon le rang, l'âge, la position de chacun.*



L'amphitryon doit s'asseoir, dans le cas présent, à la place numéro 8. Celle règle ne souffre pas d'exception et il sera bien, le cas échéant, de ne pas l'oublier sous peine de passer pour un mal appris, un goujat, pour un « lao kann » comme on dit à Tien Tsin en patois local, ce qu'on peut traduire par « paysan mal dégrossi » « rustre. » Il y a aussi un tas de formules alambiquées pour se placer, remercier, offrir, inviter, boire, commencer et terminer. En thèse générale, pour ne pas « gaffer » toujours se régler sur les autres. Jouer à la « morra », avaler quelques tasses d'alcool et la glace est rompue. Ne pas prendre dans le plat commun avant que le signal n'en ait été donné par geste ou par quelques mots stéréotypés. Remercier chaque fois que les bâtonnets du voisin vous apporteront un morceau et répliquer par le même geste. Notre politesse, bien que moins raffinée, a cours ici. Ne pas s'effaroucher des éructations qui terminent le repas c'est la preuve qu'on est « tche pao la » (exactement « repu ») et il vous est permis de donner votre note dans le concert général.

Notions générales sur les produits

Bien des produits employés n'ont pas leur équivalent en Français et il est souvent impossible de les identifier à cause de l'absence d'une terminologie bien établie. Un petit dictionnaire spécial ne serait pas déplacé mais en allongeant singulièrement ce travail il le rendrait indigeste, ce qui, pour un livre de cuisine ne serait pas une recommandation. De nombreux renvois

accompagnent le texte les indications qu'ils donnent seront suffisantes pour guider.

Sauf indication contraire, la viande employée est toujours le porc frais, les mahométans, nombreux en Chine, le remplacent par le mouton. Depuis quelques années les Chinois mangent aussi du bœuf. Le beurre est totalement inconnu on le remplace par divers corps gras, graisse du mouton et surtout du cochon, l'huile de sésame [1] *l'huile d'arachides* [2]*. Le vinaigre chinois est obtenu par l'acidification de l'alcool de grains, il est beaucoup moins acide que le nôtre. Un produit universellement employé dans l'alimentation des Célestes est le soya* [3] *ou fromage de haricots présentant un aspect analogue à notre fromage blanc. Il se fabrique avec une espèce particulière de pois oléagineux et selon qu'il est travaillé on en fait des sauces, des condiments, des sucreries.*

Certains produits ont leurs similaires chez nous tels que moutarde, sel, poivre, on substitue souvent à ce dernier des graines pulvérisés qu'on appelle 'hoa tsiao' [4] *moins irritantes que le poivre.*

Les condiments employés sont nombreux, outre ceux qui viennent d'être énumérés il faut ajouter le piment qui accompagne de nombreuses sauces. On le fait frire dans l'huile de sésame à laquelle il communique sa saveur et son goût, particuliers [5]*. Les 'hien ts'ai'* [6] *sont composés de céleri, de petits*

---

[1] Huile de sésame ou de chènevis mat cheu yeou est aussi appelée hiang yeou.
[2] Huile d'arachides hoa cheng yeou.
[3] Soya teou fou.
[4] hoa tsiao (fragraria horrida, Th).
[5] Huile au piment la tseu yeou (expression correcte la tsiao yeou).
[6] Légumes salés Hien ts'ai.

cornichons, de petits haricots en cosse marinés au sel ce qui leur vaut ce nom de légumes salés.

Le Chinois ajoute à ses sauces, à ses bouillons quelques feuilles d'une sorte de persil à odeur très accentuée tenant le milieu entre le persil et la pimprenelle, on l'appelle pour cette raison 'hiang ts'ai' [1] *l'herbe parfumée. L'ail domine dans certains plats de haut goût, puis vient la fameuse ciboule chinoise* [2]*, assaisonnement préféré du « populo », dont l'odeur est autrement violente que celle de l'ail, et d'une persistance remarquable. Qui n'a pas tiqué aux douces émanation d'un « pousse » venant de se régaler de son mets favori ? On peut suivre le sillage parfumé qu'il laisse traîner derrière lui. On emploie beaucoup le gingembre* [3]*, l'anis* [4]*, etc.*

Ce que nous traduisons par « vin » n'est pas du vin comme nous l'entendons. Le vin chinois « tsieou » est un alcool obtenu par distillation de certains grains, riz, millet sorgho, au moyen d'un alambic rudimentaire d'où un goût empyreumatique quelquefois très prononcé et très désagréable. Dans les recettes qui suivent on peut toujours le remplacer par du cognac. Les alcools chinois sont nombreux, celui qu'on utilise à la cuisine est le « hoangtsieou » ou « lao tsieou » [5] *vin jaune ou vin vieux.*



[1] Herbe parfumée hiang ts'ai espèce de basilic ou de Cataire (herbe aux chats).
[2] Ciboule chinoise kieou ts'ai.
[3] Gingembre kiang.
[4] Anis étoilé hoei hiang.
[5] Alcool hoang tsieou lao tsieou, vin jaune vin vieux.



Un repas d'amis



Un dîner de cérémonie. La table

D'après « Peking » de Mgr Favier

Chapitre I.

第　一　編

Formules et Secrets

Grillades et choses frites

炒　的　秘　訣

tch'ao　ti　pi　kiné

Grillades et choses frites

@

Ce chapitre avait tout d'abord reçu le titre de "FRITURES", mais le mot tch'ao qui désigne l'opération n'est pas l'équivalent de notre mot friture.

Sa définition est : cuire, rôtir, griller dans une poêle. C'est aussi torréfier, grillade. On l'emploie pour dire torréfier du café, griller des châtaignes ; c'est "faire revenir" comme on dit à la cuisine, mais c'est plus que cela faire revenir n'étant qu'un commencement de cuisson. "Tch'ao" c'est faire cuire avec un peu de graisse.

Nous verrons d'ailleurs plus loin le véritable chapitre de la friture.



1. No. 1.

Poulet en grillade.
Tch'ao k'i



Plumer, vider et débiter en plusieurs morceaux un jeune poulet. Employer deux onces [1] de saindoux, un peu de vin jaune et de tsing tsiang [2], du sel selon goût, un peu d'oignon et de gingembre hachés, une demi once de sucre. Faire cuire à l'eau une demi livre de châtaignes, les éplucher et les séparer en deux (on peut les remplacer par le cœur d'un chou haché et cuit à l'eau) un grain d'anis étoilé.

Quand la graisse est chaude, y jeter oignon [3], gingembre et poulet. Tourner et bien mélanger. Ajouter l'anis, verser le vin jaune. Couvrir. Au bout d'un moment ajouter le tsing tsiang, le sel, un verre d'eau, puis les châtaignes (ou le chou). Couvrir la casserole et après quelques minutes y jeter le sucre. Bien mélanger le tout à la mouvette. La cuisson terminée verser dans un bol et arroser avec un peu d'huile de sésame.

---

[1] [c.a. : l'once chinoise est d'environ 31 g.]

[2] Le 't'sing tsiang' est un condiment d'un usage courant et général dans la cuisine chinoise. Il est obtenu par la fermentation du soya ou fromage de haricots.

[3] Oignon, ts'ong.

1. No. 2.

Tranches de Poulet Frites.
Tch'ao k'i

Enlever à un ou plusieurs poulets la chair de la poitrine et la couper en tranches minces.

Employer une once et demi de saindoux, une demi once de tsing tsiang qu'on peut remplacer par du sel, une demi once de vin jaune, 1/10 d'once d'huile de sésame, 2/10 d'once de champignons [1] secs qu'on a mis dans de l'eau bouillante pour les gonfler, les hacher. Trois tranches minces de jambon [2] un verre de bouillon de poulet.

Lorsque la graisse sera chaude, y jeter les tranches de poulet. Bien remuer pour cuire également. Quelques instants après verser le tsing tsiang les champignons, le bouillon de poulet mélanger encore et couvrir. Saupoudrer d'une pincée de sucre et mélanger. Quand la cuisson est terminée verser dans un plat, arroser avec l'huile et orner avec le jambon.

NOTA. Les champignons peuvent être remplacés par une demi once de KANN PEI [3] qu'on fera macérer pendant quelques heures dans du vin jaune. Avant de les employer on les fera cuire au court bouillon et on les réduira en menus morceaux.

---

[1] Champignons mo kou.
[2] Jambon houo t'oei.
[3] Nerf de coquillages (kann pei).

[1]. No. 3.

Foies, Cœurs, etc.., de poulets au Gras.
Tch'ao cheu kienn

@

1. Prélever les foies, les cœurs, les poumons les gésiers à deux poulets (ou canards) les passer à l'eau fraîche et les faire cuire à l'eau comme pour en préparer un bouillon (pour les gésiers prolonger la cuisson). Débiter en morceaux.

2. deux onces de graisse.

3. une demi once de tsing tsiang.

4. un peu d'huile de sésame.

5. une pincée de sucre.

6. un petit morceau de farine de haricots [1] qu'on aura délayée dans un peu d'eau.

7. une tasse de bouillon de poulet.

8. un peu de vinaigre.

Faire partir la graisse à feu vif et lorsqu'elle est bien chaude y jeter le No 1. Laisser cuire un moment et y mélanger 3—7—8. Couvrir la casserole. Au bout d'un instant ajouter 5 et 6. Remuer et laisser épaissir la sauce. Verser alors sur une assiette, arroser avec l'huile de sésame. Servir.

---

[1] Farine de haricots kienn fenn.

[1]. No. 4.

Viande Frite en Filaments.
Tch’ao jôo seu

Couper en tranches minces puis débiter en lanières fines une livre de viande maigre. Préparer une once de graisse, deux de vin jaune, trois de tsing tsiang, une de sucre, 3/10 d’once d’huile de sésame, deux gousses d’ail hachées fin et quatre onces de ciboule hachée.

Quand la graisse est chaude y verser les filaments de viande. Remuer. Verser le vin jaune et couvrir, un instant. Saler, ajouter le tsing tsiang allongé d’un verre d’eau. Mélanger de nouveau. Mettre la ciboule, couvrir une minute, ajouter le sucre et mélanger encore. La cuisson est terminée en peu d’instants. Verser dans un plat, semer l’ail et arroser avec l’huile. Servir.

NOTA. La ciboule sera avantageusement remplacée par des pousses de bambou [1] ou huit morceaux de fromage de soya.

[1] Pousses de bambou sounn kann, et aussi tong sounn.

1. No. 5.

Rognons en Tranches.
Tch'ao yao pienn [1]



Mettre deux rognons de porc dans une terrine d'eau fraîche. En enlever les peaux, couper chacun en deux longitudinalement, ôter la partie centrale nerveuse et graisseuse, les essuyer dans un linge propre, et débiter en tranches minces qu'on replace dans la terrine d'eau froide pour enlever tout ce qui reste de sang. Les sortir et les laisser macérer pendant une demi heure dans du vin jaune. Puis les passer un instant dans une nouvelle eau froide, les en sortir pour les immerger pendant quelques minutes dans de l'eau plus que tiède, les disposer ensuite sur une assiette.

Placer dans la poêle 1/2 once de saindoux et quand la graisse est bien chaude y jeter les tranches de rognon. Arroser avec une tasse de bouillon de poulet, 1/2 once de tsing tsiang 1/2 livre de crevettes sèches [2] qu'on a fait préalablement gonfler pendant une demi heure dans de l'eau froide (les crevettes peuvent être remplacées à volonté par une demi once de ciboule ou bien par deux onces de pousses de bambou [3] ou encore par sept champignons [4]. Délayer dans un peu d'eau une petite quantité de farine de haricots à laquelle on ajoute une pincée de sucre,

---

[1] Tranche, dans le cas présent se prononce "pieul" parce qu'il devrait être suivi du diminutif, eull, qu'on omet fréquemment.
[2] Crevette hia mi.
[3] Pousse de bambou tong soun.
[4] Champignon hiang kiunn.

verser dans la poêle et bien remuer, la farine de haricots ayant la propriété d'épaissir la sauce, lorsque celle-ci sera épaisse à point allonger avec un demi verre de vinaigre. Remuer encore. Placer dans une assiette semer une gousse d'ail hachée menu et arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

NOTA. Ne pas trop prolonger la cuisson des rognons, ils deviendraient durs en rendant de l'eau ce qui ferait une sauce trop fluide et donnerait un goût désagréable.

1. No. 6.

Foies au Gras en Filaments.
Tchao kann seu

Les proportions données pour cette préparation sont pour une demi livre de foie de porc débité en lanières très fines. Les faire macérer un instant dans l'eau froide pour en enlever le sang, puis dans quatre onces de vin jaune pendant une demi heure. Les replacer ensuite dans l'eau froide, il faut que tout le sang ait disparu, les essuyer au linge sec et propre pour faire disparaître l'humidité.

Faire bien chauffer dans la poêle une once de saindoux, y jeter les lanières de foie et tourner un instant. Verser ensuite une once de tsing tsiang et une tasse de bouillon ou même d'eau. Bien remuer le tout. Abandonner un instant puis ajouter 1/2 once de sucre et autant de vinaigre. Servir, dans un plat après avoir semé une gousse d'ail hachée et arrosé avec un peu d'huile de sésame.

[1]. No. 7.

Foies et gras frits.
Tchao kann yeou

@

Préparer dix onces de foie de porc et du gras, pris dans le jarret. Couper le foie en tranches et le mettre macérer dans du vin jaune. Détailler le gras en petits cubes. Hacher en menus morceaux 4 onces de légumes salés [1] on peut remplacer ces derniers par deux morceaux de fromage de soya [2] coupés en petits dés.

Faire chauffer une once de saindoux et y jeter les tranches de foie. Bien remuer. Puis ajouter le gras en dés et une demi once de vin jaune. Mélanger à la mouvette. Saler, selon goût. Verser une once et demi de tsing tsiang, allonger d'une verrée d'eau et mettre les légumes salés (ou ce qui les remplace) couvrir un moment et terminer par l'adjonction d'une pincée de sucre. Bien mélanger, couvrir et laisser mijoter quelques minutes. Verser dans un bol et semer la valeur d'une gousse d'ail hachée.

---

[1] Légumes salés hien ts'ai.
[2] Fromage de soya teou fou.

1. No. 8.

Tendons de Pied de Cochon au Gras.
Tch'ao ti Kinn

Préparer dix pieds de cochon, en enlever les tendons et les nerfs. Echauder et laver soigneusement tendons nerfs et les cuire au court bouillon. Quand ils auront pris couleur jaunâtre les sortir et les immerger dans un bol qui contient en parties égales de l'eau et deux onces de vin jaune.

Faire chauffer une once de saindoux et y jeter tendons et nerfs. Mélanger. Verser une bonne tasse de bouillon de poulet (qu'on peut remplacer par de l'eau), ajouter une once de tsing tsiang, deux pousses de bambou cuites à l'eau et coupées en tranches très minces (on peut remplacer par des champignons). Couvrir le récipient et laisser mijoter une minute. Ajouter une pincée de sucre et un morceau de farine de haricots. Mélanger attendre un moment avant de mettre sur un plat. Ne pas oublier la gousse d'ail hachée menu. Arroser d'un dixième d'once d'huile de sésame.

1. No. 9.

Tranches de Viande.
Tch'ao jôo pienn

@

Préparer six onces d'échine de porc (viande bien maigre), deux onces de saindoux, une de tsing tsiang, une bonne pincée de sucre, une tasse de bouillon de poulet, un peu de farine de haricots, une gousse d'ail hachée, dix tranches minces de jambon, une once de ciboules hachées.

Faire macérer la viande découpée au préalable en tranches minces, dans un bol de vin jaune, les y laisser quelques instants et les passer à l'eau fraîche. Les jeter dans la graisse bien chaude et les laisser s'y dorer. Mettre alors tous les autres ingrédients en terminant par la farine de haricots. Celle-ci doit être d'abord délayée dans un peu d'eau avant d'être employée.

Placer sur un plat, semer l'ail et orner avec les tranches de jambon.

[1] No. 10.

Viande Frite aux cinq Parfums.
Tch'ao ou hiang jôo

On emploie pour cette préparation, une livre de porc frais, qu'un peut remplacer par autant de poulet, de canard, de bœuf ou de mouton, couper la viande en petits dés, la saupoudrer de sel. Une once de saindoux, deux de vin jaune, une once et demi de tsing tsiang, un peu de t'ienn mi tsiang un grain d'anis étoilé et un peu de hoa tsiao.

Quand la graisse est bien chaude y jeter la viande, verser le vin jaune, le tsing tsiang, l'anis, le hoa tsiao et le t'ienn mi tsiang [1]. Quand la sauce sera très réduite, verser dans un plat et laisser refroidir à l'air libre. Découper en tranches et servir.

Se mange froid.

[1] T'inn mi tsiang, condiment qu'on trouve chez tous les épiciers.

1. No. 11.

Ailerons de Requin au Gras.
Tch'ao yu tseu

@

Préparer ainsi un aileron de requin : le faire cuire à l'eau, enlever soigneusement les peaux de chaque côté et faire tremper à l'eau froide pendant une nuit. Enlever les fragments d'os qui pourraient s'y trouver et veiller à ce qu'il ne reste pas de sable. Faire cuire un crabe et l'éplucher avec soin. Une demi livre de crevettes épluchées, six onces de porc frais, une livre de lèvres de poisson [1], deux tranches de jambon, deux pousses de bambou, trois champignons secs (les faire au préalable gonfler dans l'eau et les débarrasser de la terre de la racine) les débiter en petits morceaux, un bol de bouillon de poulet ou de canard, une bonne pincée de sucre, un peu de farine de haricots enfin 2/10 d'once d'huile de sésame.

Verser dans la casserole le bouillon de poulet, dès qu'il sera sur le point de bouillir, y jeter les champignons, laisser cuire un instant puis ajouter la chair du crabe. Verser le vin jaune, sucrer, et placer l'aileron de requin, laisser mijoter un moment et mettre la farine de haricots. Mélanger soigneusement et un instant après verser dans un plat creux. Orner avec les tranches de jambon et les lamelles de bambou, arroser le tout avec l'huile.

Nota : on n'emploiera que l'un ou l'autre des produits, soit le crabe, soit les crevettes. etc.

---

[1] Lèvres de poisson yu ts'ounn.

[1]. No. 12.

Harengs au Gras.
Tch'ao ts'ing yu

Enlever les têtes et les queues, écailler, vider et laver dix harengs, débiter en morceaux pas très gros qu'on place dans un pot avec oignons et gingembre hachés, arroser avec un peu de tsing tsiang et de vin jaune mélangés. Préparer deux onces de saindoux autant de vin jaune et autant de tsing tsiang, un peu de farine de haricots un peu d'huile de sésame et de cardamome [1] une gousse d'ail finement hachée, un peu de sucre et un demi verre de vinaigre.

Lorsque la graisse est chaude faire revenir les tronçons de poisson en les remuant fréquemment. Puis laisser cuire un moment. Verser alors le vin jaune couvrir la casserole, puis verser le tsing tsiang. Allonger d'une verrée d'eau. Couvrir de nouveau et laisser cuire un instant. Sucrer, épaissir la sauce avec la farine de haricots verser le vinaigre, l'huile, le cardamome et l'ail. Laisser encore un moment sur le feu et servir.

---

[1] Cardamome cha jenn.

1. No. 13.

Purée de Crabes.
Tch'ao hiai fenn

@

Faire cuire au court bouillon deux crabes vivants. En détacher les chairs et rejeter les déchets, branchies, carapace, etc. Réduire cette chair en hachis très fin, y incorporer quelques crevettes épluchées, et arroser d'un filet de vinaigre.

Mélanger dans un bol un peu de vin jaune, une pincée de sucre, un bon verre de bouillon de poulet et 1/10 d'once d'huile de sésame.

Mettre dans la poêle trois onces d'huile de sésame et quand elle est bien chaude y jeter la préparation. Laisser frire. La cuisson presque terminée une pincée de farine de haricots donnera à la sauce la consistance voulue.

Se mange très chaud.

1. No. 14.

Fausse purée de Crabes.
Tch'ao kia hiai fenn

Après avoir vidé, écaillé, nettoyé un bar [1] (ou tout autre poisson de mer) le faire cuire au court bouillon, enlever la peau et les arêtes, déchiqueter la chair et mettre de côté. Battre ensemble trois jaunes d'œuf battus, mêler et sortir rapidement.

1. No. 14.

Fausse purée de Crabes.
Tch'ao kia hiai fenn

Mettre dans la casserole quatre onces de saindoux et faire revenir la chair du poisson, remuer avec soin pendant cinq minutes, puis verser deux onces de vin jaune. Couvrir, et au bout d'un instant ajouter une tasse de bouillon de poulet, une once de tsing tsiang, et les jaunes d'œuf préparés précédemment. Couvrir et laisser cuire ajouter peu après une pincée de sucre et un filet de vinaigre, bien mélanger le tout et verser dans une assiette, arroser avec un peu d'huile de sésame et semer sur le tout une gousse d'ail hachée.

[1] Bar Kiue yu.

1. No. 15.

Holothuries Frites.

Tch'ao hai chenn



Laver et nettoyer deux onces d'holothuries et les mettre tremper dans l'eau froide et les y laisser se gonfler. Débiter en tranches minces d'un pouce de long une demi livre de porc frais. Mettre dans l'eau froide deux onces de pousses de bambou les bien nettoyer, puis les découper aux mêmes dimensions que la viande.

Faire chauffer six onces de saindoux et lorsqu'il est bien chaud y jeter la viande et les holothuries. Laisser cuire dix minutes en remuant souvent. Verser deux onces de vin jaune, couvrir le récipient et laisser ainsi quelques minutes. Ajouter un bol de bouillon de viande (on peut remplacer par de l'eau) quatre onces de tsing tsiang, un peu d'huile de sésame, une pincée de sel et les pousses de bambou. Couvrir de nouveau après avoir bien mélangé. Terminer en ajoutant une pincée de cardamome et un soupçon de sucre. Remuer encore et servir.

1. No. 16.

Faisan ou Canard Sauvage en Fricassée.
Tch'ao yé ki yé ya

Faire chauffer quatre onces de graisse et y jeter un faisan ou un canard sauvage préalablement plumé, vidé, nettoyé et coupé en petits morceaux qu'on aura passés à l'eau pour les débarrasser du sang. Y mélanger un peu d'oignon et de gingembre hachés, verser quelques minutes après deux onces de vin jaune, couvrir et laisser mijoter. Allonger la sauce d'une bolée de bouillon de poulet, saler selon le goût et verser trois onces de tsing tsiang. Pendant ce temps on aura fait cuire à l'eau une demi livre de châtaignes qu'on épluchera et qu'on coupera en petites tranches, puis on les ajoutera à la préparation. Couvrir et laisser aller à feu doux pendant longtemps. Quand la cuisson est presque achevée incorporer une demi once de sucre, bien mélanger, verser sur un plat et arroser d'un peu d'huile de sésame, servir.

1. No. 17.

Grenouilles en Fricassée.
Tch'ao t'ienn ki



Enlever les têtes, dépouiller et nettoyer à l'eau froide deux livres de grenouilles, les couper en petits morceaux. Faire tremper quelque temps une demi livre de haricots velus [1], enlever les peaux, découper en lamelles une demi livre de pousses de bambou nettoyées. Faire chauffer quatre onces de graisse, y jeter la chair des grenouilles et mélanger avec quelque peu d'oignon et de gingembre hachés. Verser deux onces de vin jaune et couvrir un instant. Ajouter trois onces de tsing tsiang, saler, allonger d'une bonne tasse de bouillon de poulet ou à défaut de même quantité d'eau. Y jeter les haricots et les tranches de bambou, couvrir et laisser cuire. Ajouter une prise de sucre, mélanger le tout et verser dans un plat. Arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

[1] Haricot villeux Mao teou.

1. No. 18.

Matelote d’Anguilles a la Chinoise.
Tch’ao chann houo

Faire cuire au court bouillon deux livres d’anguilles jaunes, les fendre longitudinalement de la tête à la queue en trois parties puis diviser dans le sens transversal en morceaux d’un pouce de long.

Faire chauffer quatre onces de graisse et y jeter les morceaux d’anguille avec un peu d’oignon et de gingembre hachés, mélanger pendant cinq minutes. Verser alors deux onces de vin jaune, couvrir et laisser mijoter un moment. Verser ensuite deux onces de tsing tsiang, allonger d’un bol de bouillon de poulet. Couvrir. Mettre une pincée de sucre et épaissir avec un morceau de farine de haricots. Mélanger de nouveau. Avant de sortir la préparation on devra s’assurer que les anguilles sont bien cuites, la chair doit céder à la pression du doigt. Saler comme il convient. Verser dans un plat, arroser avec 2/10 d’once d’huile de sésame et répandre 1/10 d’once de cardamome.

1. No. 19.

Crevettes Frites.
Tch'ao yeou hia



Couper les queues et le bout des têtes, puis nettoyer à l'eau froide quatre onces de crevettes fraîches. Faire chauffer trois onces de graisse, y jeter les crevettes ne pas cesser de remuer. Au bout d'un instant ajouter deux onces de vin jaune, saler, une pincée de sucre, mélanger encore, puis sortir les crevettes, les placer sur une assiette, verser dessus deux onces de tsing tsiang et quelques gouttes d'huile de sésame.

1. No. 20.
Autre Recette.

Procéder comme dans la recette précédente pour les crevettes mais en employer une demi livre. Faire tremper à l'eau froide pendant une nuit une poignée de fèves [1] enlever les peaux.

Faire chauffer deux onces de saindoux y jeter les fèves et au bout d'un moment ajouter les crevettes. Verser, deux onces, de vin jaune couvrir et laisser cuire un moment. Allonger d'un verre d'eau et de deux onces de tsing tsiang, saler, Ajouter une pincée de sucre et mélanger, au bout d'un instant on peut servir.

[1] Fèves en forme de ver à soie ts'ann teou.

1. No. 21.

Louo Hann [1] sauce enragée.

Tch'ao houo hann la hou



Hacher menu quatre onces de porc frais et préparer deux onces de coquillages appelés 'kann pei' qu'on fait cuire au court bouillon après les avoir laissés macérer dans du vin jaune. Lorsqu'ils sont cuits en déchiqueter la chair. Hacher fin quatre onces de nerfs de bœuf [2] faire cuire à l'eau et découper en lamelles une pousse de bambou.

Mettre dans la poêle deux onces de graisse et lorsqu'elle est chaude y faire revenir la viande de porc. Ajouter successivement les coquillages, les nerfs de bœuf et les lamelles de bambou. Bien remuer le tout et laisser cuire un moment. Puis verser deux onces de vin jaune, couvrir un moment, et peu après ajouter un verre de « mienn tsiang » [3] bien mélanger couvrir et abandonner une dizaine de minutes pour laisser la cuisson s'opérer. Mettre une pincée de sucre, couvrir cinq minutes. Terminer par l'adjonction d'un demi verre de sauce au piment [4]. Mélanger soigneusement et couvrir. Quand la vapeur qui sortira aura une forte odeur poivrée, sortir et servir.

---

[1] Nom des 18 disciples des Bouddha.
[2] Nerfs de bœuf nieou kinn.
[3] Mien tsiang, sauce de farine fermentée avec du sel.
[4] Sauce au piment la hou tsiang.

1. No. 22.

Œufs frits couleur de soufre.
Tch'ao léau hoang tann

Faire macérer dans du vin jaune pendant quelques heures, deux onces de kann pei les cuire au court bouillon et en déchiqueter la chair. Battre six œufs auxquels on incorpore les kann pei, une demi livre de crevettes fraîches débarrassées de leur carapace, une once de vin jaune, saler selon goût.

Faire chauffer quatre onces de saindoux et y verser la préparation sans cesser de remuer comme pour obtenir des œufs brouillés. Ce mets n'est bon qu'autant que cette dernière condition aura été bien observée et obtenue.

1. No. 23.

Purée de Viande au Gras.
(poulet, viande ou poisson)
Tch'ao ti jeue yu song [1]

@

Cette recette est donnée pour la viande, mais on peut aussi employer à sa confection, soit du poulet, soit du poisson, le procédé étant le même pour chacune de ces substances.

Passer à l'eau froide une livre de viande maigre, la cuire à l'eau après l'avoir laissée macérer pendant quelque temps dans du vin jaune. Lorsque la viande est cuite l'enfermer dans un petit sac de toile pour en exprimer l'eau en pressant avec les mains, la viande devant être employée sèche. Si l'on opère avec un poulet, le désosser au préalable, si c'est du poisson le nettoyer comme à l'ordinaire.

Faire chauffer dans la casserole quatre onces de saindoux et y jeter la viande qui doit pouvoir s'effilocher. Continuer la cuisson à petit feu jusqu'à dessication. A ce moment verser le contenu d'un verre ainsi préparé un peu de tsing tsiang, une pincée de sucre, du jus de gingembre, le jus d'un oignon, le tout bien mélangé. Quand la composition sera redevenue sèche, verser dans un pot pour mettre en réserve. Peut cependant se manger de suite. Se conserve longtemps si l'on a eu à soin d'exprimer complètement l'eau de cuisson.

[1] Song, épars comme la chevelure au vent, desserré, sans consistance.

1. No. 24.

Fausses Holothuries au naturel.
Tch'ao sou hai chenn

Réduire en poudre dans un mortier un demi cheng de sésame noir. Faire cuire à l'eau et enlever l'écume qui monte pendant la cuisson. Verser dans la casserole une livre de farine de haricots et un peu de tsing, bien mélanger. Préparer un récipient en porcelaine au fond duquel on met les grumeaux provenant de la cuisson, verser dessus le contenu de la casserole et laisser se refroidir. La composition absorbe l'eau et quand elle est refroidie c'est une pâte qui a tout l'aspect de la gélatine, la diviser en dix morceaux. Faire chauffer trois onces de graisse et y jeter cinq champignons hachés, deux onces d'hémérocalle jaune [1], quatre morceaux de soya sec réduits en petits fragments dix morceaux de gluten débités en menus dés. Tourner 5 minutes au moins. Verser alors quatre onces de tsing tsiang allongées d'un verre d'eau, mettre les dix morceaux préparés au début, couvrir et laisser mijoter. Incorporer demi once de sucre, mélanger. La cuisson terminée mettre dans un plat et arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

[1] hémérocalle jaune Kinn tchann ts'aî.

1. No. 25.

Citrouille [1] en manière d'anguille.

Tch'ao sou chann chouo



Nettoyer deux onces de citrouille, laver à l'eau froide et débiter en morceaux. Faire un mélange mi partie farine de haricots et de sel, rouler dedans les morceaux de citrouille et les faire revenir dans une once de saindoux. Quand ils auront pris belle couleur verser dans la casserole deux onces de tsing tsiang, un verre d'eau et deux pousses de bambou préalablement coupées en lamelles, couvrir un instant puis ajouter une pincée de sucre, mélanger, délayer un peu de farine de haricots avec de l'eau et verser dans la casserole. Peu d'instants après la sauce est devenue épaisse, à ce moment on peut servir après avoir arrosé avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

[1] Remarque : la citrouille employée s'appelle tong koa.

1. No. 26.

Boulettes au maigre (sans viande).
Tch'ao sou jeou wann

Presser dans une serviette deux morceaux de soya (teou fou) pour en exprimer l'eau. Hacher fin une pousse de bambou et trois beaux champignons. Mêler ensemble ces trois produits et faire un hachis, du tout ajouter un peu de tsing tsiang. Confectionner avec ce hachis, des boulettes et envelopper chacune d'elles dans un morceau de teou pieull [1] Faire chauffer trois onces de graisse et jeter dedans une à une les boulettes ainsi préparées. Les laisser prendre belle couleur, ajouter deux onces de tsing tsiang. On tiendra prêtes quatre onces d'herbes vertes [2] cuites à l'eau et hachées : On les ajoutera à la préparation en même temps qu'un verre d'eau. Couvrir une minute, saupoudrer d'une pincée de sucre bien mélanger et verser dans une assiette. Arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

---

[1] Teou fou i signifie « vêtement de soya » ; à Tientsin on dit communément teou fou pi eull, c-à-d. petite peau de soya. C'est le pellicule qui monte à la surface du liquide pendant la préparation du fromage de soya, comme la crème monte sur le lait et forme comme une peau.
[2] Herbes vertes ts'ing ts'ai.

1. No. 27.

Plat maigre aux trois produits frais.
Tch'ao sou sann sienn



Hacher menu dix morceaux de gluten et quatre champignons. Faire gonfler à l'eau chaude une once de mou eull et quatre onces de haricots velus. Chauffer deux onces d'huile de colza et y jeter ces quatre produits. Laisser frire cinq minutes. Verser deux onces de tsing tsiang et un verre d'eau. Couvrir. Après cuisson mettre dans un plat verser un peu d'huile de sésame et répandre une gousse d'ail hachée.

Remarque. Le Mou eull est un genre de champignon poussant sur le bois, son nom français est « hirnéole » ou « auriculaire » il donne une fructification à consistance gélatineuse ayant la forme d'une coupe à bord plissé et ondulé, ressemble quelque peu à une oreille, d'où son nom chinois « mou eull » c-à-d. « oreille, du bois ». Bien qu'il soit sans saveur on peut l'employer avec avantage à la confection de certains plats européens.

1. No. 28.

Faux poulet (plat maigre).
Tch'ao sou k'i

Prendre dix feuilles de teou fou i (voir la remarque du No 27) et faire deux rouleaux composés chacun de cinq feuilles, les ficeler et les faire cuire à l'eau. Les sortir lorsqu'ils sont cuits et les presser fortement pour en faire sortir l'eau. Il ne faut pas moins d'une heure pour ces préparatifs. Débiter en rondelles. Jeter ces rondelles dans trois onces de graisse chaude, les laisser frire jusqu'à ce qu'elles aient pris belle couleur. Ajouter dix champignons cuits à l'eau et hachés menu. Verser deux onces de tsing tsiang, allonger d'un verre d'eau, couvrir et laisser cuire un instant. Ajouter une pincée de sucre et mélanger. Sortir les rondelles, les mettre dans un plat et verser dessus 1/10 d'once d'huile de sésame. Cette préparation imite la chair du poulet.

1. No. 29.

Citrouille Frite.
Tch'ao tong kao



Hacher deux onces de citrouille, les passer un instant dans de l'eau chaude. Les jeter dans deux onces de graisse chaude, mélanger et ajouter deux morceaux de soya et six champignons hachés. Verser deux onces de tsing tsiang et un verre d'eau, couvrir. Saupoudrer d'une bonne pincée de sucre et mélanger. Puis incorporer un morceau de farine de haricots. La sauce doit s'épaissir peu à peu. Mettre dans un plat et arroser avec un peu d'huile de sésame.

1. No. 30.

Fèves fraîches en friture.
Tch'ao sinn ts'ann teou tseu

Faire tremper pendant une nuit une panerée de fèves fraîches appelées 'ts'ann teou' [1], au sortir de l'eau enlever les peaux. Jeter les fèves dans trois onces de graisse chaude, mélanger, saler et ajouter quatre onces de jambon haché fin, remuer et couvrir. Peu après mettre une once de sucre et mélanger encore. Quand la préparation est cuite verser dans une assiette et arroser avec 2/10 d'once d'huile de sésame.

[1] ts'ann teou fèves ayant la forme du ver à soie.

1. No. 31.

Haricots en lobes.
Tch'ao teou pann



Laisser tremper pendant une nuit 1/2 livre de haricots appelés 'tch'enn teou' [1] enlever les peaux, et mêler avec un bol de fèves fraîches [2] dont on a également enlevé les peaux. Jeter le tout dans une once de graisse chaude. Hacher fin une poignée 'siué li hong' [3] salés, découper en lamelles une pousse de bambou, ajouter aux haricots. Verser deux onces de tsing tsiang, allonger d'un verre d'eau, couvrir la casserole et laisser cuire assez longtemps. Ajouter une pincée de sucre et bien mélanger le tout. Verser dans un plat arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame. Servir.

---

[1] tchenn teou, genre de haricot.
[2] Les fèves employées sont des ts'ann teou.
[3] siué li hong légume très précoce ressemblant au chou. Son nom chinois signifie : qui croît sous la neige.

1. No. 32.

Navets en purée [1].

Tch'ao louo pai song

Peler et râper trois navets, mettre dans un linge la pulpe ainsi obtenue et la presser pour en exprimer le plus possible d'eau. Faire frire dans quatre onces de saindoux. Ajouter, avant que la cuisson ne soit complète, quatre onces de jambon haché fin et peu après deux onces de gras coupé en petits cubes, trois oignons hachés, verser deux onces de tsing tsing, bien mélanger le tout et servir.

[1] Navet louo pai.

1. No. 33.

Soya en purée.
Tch'ao teou fou song



Faire cuire à l'eau quatre morceaux de soya, les mettre dans un linge et les presser pour en extraire l'eau. Jeter cette pâte dans deux onces de saindoux chaud et ajouter trois onces de concombres assaisonnés au soya [1] et deux onces de gingembre au soya [2], le tout haché très fin. Mélanger à la mouvette et servir dans un plat après avoir arrosé avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

[1] concombre au soya ts'iang koa.
[2] gingembre au soya ts'iang kiang.

1. No. 34

Fenn Pieull [1].

Tch'ao fenn pi eull

Découper en petits carrés ou en rectangles 1/2 livre de 'fenn pieull' et les jeter dans deux onces de graisse chaude, remuer, saler, (on peut remplacer le sel par une once de tsing tsiang). Ajouter quatre onces de 'siué li hong salés' répandre une pincée de sucre, remuer pendant cinq minutes et servir.

[1] Fenn pieull les caractères chinois signifient 'peau de farine'. C'est un produit obtenu par dessication d'une pâte très fluide faite avec de la farine et de l'eau.

1. No. 35.

Poivrons Genre Aubergine.
Tch'ao la kiai



Épépiner et hacher fin six onces de poivrons verts, les passer un instant dans l'eau bouillante pour en enlever l'âcreté, les laver à l'eau fraîche et les essuyer au linge sec. Hacher fin quatre morceaux de soya sec et enlever les peaux à six onces de haricots velus frais. Jeter ces deux derniers produits dans une once de graisse chaude et remuer pour bien mélanger. Verser deux onces de tsing tsiang, allonger d'un verre d'eau. Mettre alors les poivrons et laisser cuire un instant. Ajouter une pincée de sel et une de sucre, mélanger encore. Placer dans un bol et arroser avec 1/10 d'huile de sésame.

1. No. 36.

Entremets sucré à la Racine de Lotus [1].
Tch'ao t'ang neou

Peler, nettoyer et hacher menu 1/2 livre de racines de lotus. Faire chauffer dans la casserole deux onces d'huile d'arachides [2]. Lorsqu'elle est bien chaude y verser quatre onces de sucre blanc. Quand il est complètement fondu y jeter les racines de lotus. Bien remuer à la mouvette et laisser cuire un instant. Mettre dans une assiette et saupoudrer avec un peu de cinnamum [3].

---

[1] racine de lotus nôo ou neou.
[2] huile d'arachides hoa cheng yeou.
[3] cinnamum, cannelle ou osmanthe (olea fragrans) ici il s'agit des fleurs du cannelier koei hoa.

[1]. No. 37.

Fausses Pousses de Bambou en Friture.
Tch'ao kia tong sounn

@

Se procurer ½ livre d'épis de maïs [1] non arrivé à maturité, les grains doivent encore être en lait, la hampe qui les porte doit être très tendre. Enlever les grains pour ne conserver que l'épi qui a une vague ressemblance avec la pousse du bambou et servira à imiter celle-ci. Couper cet épi en tranches ou lamelles absolument comme pour les pousses de bambou. Jeter ces lamelles dans deux onces de graisse chaude, mélanger, ajouter une once de champignons secs hachés qu'on aura mis tremper quelques instants auparavant dans de l'eau chaude pour les gonfler. Verser alors deux onces de tsing tsiang, épaissir avec un peu de farine de haricots délayée dans une petite quantité d'eau mélanger. Lorsque la sauce sera bien épaisse, verser dans un plat et arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

[1] maïs, yu chou chou.

1. No. 38.

Soya en Filaments.

Tch'ao teou fou kann seu

Débiter en filaments dix morceaux de soya sec de Nanking [1] et les jeter dans une once de graisse chaude, remuer. Verser deux onces de tsing tsiang et un verre de bouillon ayant servi à cuire des champignons (à défaut remplacer par même quantité d'eau). Couvrir et laisser bouillir quelques minutes. Ajouter ensuite une pincée de sucre, et mélanger. Quand la cuisson est terminée verser dans un plat, jeter dessus un peu de gingembre haché et arroser avec 3/10 d'once d'huile de sésame.

[1] soya sec de Nanking, Nan king teou fou, préparation spéciale à la ville de Nanking.

1. No. 39.

Citrouille [1] en Filaments.
Tch'ao nann koua seu



Peler et séparer en deux une petite citrouille en enlever les graines, couper en tanches minces et diviser comme pour faire de la julienne. Jeter le tout dans quatre onces de graisse bouillante, mélanger un moment, saler. Après quelques minutes mettre dans un plat et arroser avec 1/10 once d'huile de sésame.

[1] citrouille nann koua.

1. No. 40.

Mouo fou.

Tch'ao mouo fou

Couper menu trois morceaux de 'mouo fou' [1] et les jeter dans deux onces de graisse bouillante. Tourner prudemment à la mouvette pendant 5 minutes, verser deux onces de tsing tsiang et une once de 'hiang tch'ounn' [2] haché fin. Mélanger. Peu après mettre dans un plat et asperger de quelques gouttes d'huile de sésame.

[1] mouo fou espèce particulière de soya.
[2] hiang tch'ounn (cedrela odorata) cédrel odorant, ou cedrela sinensis, acajou bâtard).

1. No. 41.

Colocase [1] aux Oignons.
Tch’ao ts’ong tchann yu nai



Peler et nettoyer à l’eau froide quelques pousses de colocases les couper en tranches et les jeter dans deux onces de graisse chaude. Mélanger. Peu après ajouter une once de sel et une poignée d’oignons hachés fin. Couvrir et laisser cuire à petit feu jusqu’à cuisson complète, c’est-à-dire lorsque tout sera réduit à l’état de purée.

[1] colocase ou taro yu t’eou. N’employer ici que les tarions ou bourgeons de la plante, en chinois yu nai.

1. No. 42.

Fleurs d'or.
Tch'ao kinn hoa ts'ai

Couper les sommités florales à une livre de hémérocalle[1] à fleurs jaunes, les passer à l'eau et les jeter dans quatre onces de graisse chaude en même temps qu'une once de sel. Mélanger. Ajouter une once de vin blanc[2]. Couvrir et laisser cuire un instant. Mettre dans un bol et mélanger avec un peu de tsing tsiang et d'huile de sésame.

---

[1] hémérocalle à fleurs jaunes kin hoa ts'ai.
[2] vin blanc ou alcool de sorgho chao tsieou.

1. No. 43.

Yeou ts'ai pai ye.
Tch'ao yeou ts'ai pai yé



Nettoyer et hacher menu 1/2 livre de choux [1] et six feuilles de 'pai yé' [2]. Passer un instant à l'eau chaude et jeter dans deux onces de graisse bouillante. Mélanger. Ajouter une once de sel et verser un peu d'eau. Couvrir et laisser cuire un bon moment.

[1] chou de Chine ts'ing ts'ai.

[2] pai yé plante non identifiée dont le nom signifie « cent feuilles ». Les caractères yeou ts'ai du titre sont le nom du colza. Il se pourrait que les quatre caractères « yeou ts'ai pai yé » soient le nom d'une variété de colza.

[1]. No. 44.

Celeri [1] au Gras.
Tch'ao kinn ts'ai

Nettoyer un pied de céleri et en enlever les feuilles. Couper les tiges en menus morceaux et les jeter dans deux onces de saindoux chaud saler à volonté. Verser deux onces de tsing tsiang, allonger d'un verre d'eau, couvrir et laisser mijoter quelque temps. Ajouter une pincée de sucre et mélanger. La cuisson terminée mettre dans une assiette et arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

[1] céleri kinn ts'ai.

[1]. No. 45.

Vermicelle frit.
Tch'ao mienn



Faire gonfler à l'eau bouillante 1/2 livre de vermicelle [1] le sortir, le passer à l'eau fraîche et le faire égoutter. Éplucher un bol de crevettes fraîches et les frire à la graisse, les mettre de côté. Hacher menu six onces de porc frais, le frire comme les crevettes et mettre de côté. Sortir la chair d'un crabe et procéder de même. Jeter le vermicelle dans six onces de graisse chaude. Lorsqu'il aura pris belle couleur dorée, ajouter les préparations précédentes. Saler. Verser, avant de servir, un peu d'huile de sésame et un filet de vinaigre.

[1] vermicelle koa mienn.

1. No. 46.

Riz aux œufs brouillés.
Tann tch'ao fann

Battre deux œufs de cane avec un peu de sel et de vin jaune. Préparer un bol de bouillon de poulet, un bol de riz cuit, trois onces de graisse, deux pousses de bambou cuites et débitées en lamelles, deux tranches de jambon. Verser dans la graisse chaude les œufs battus et mélanger à la mouvette (les œufs doivent être bien brouillés). Verser le bol de riz, remuer sans arrêt, saler selon goût. Ajouter le bouillon de poulet qui ne doit pas être en excédant. Verser dans un bol, orner avec le jambon et les pousses de bambou.

1. No. 47.

Mienn I.
Tch'ao mienn



Battre deux œufs avec sel, oignon haché, un peu de vin jaune, et s'en servir pour délayer 1/2 cheng de farine. Mettre dans la poêle gros comme une noix de graisse pour faire cuire cette espèce d'omelette. Retourner pour obtenir une galette ou crêpe épaisse. Quand la cuisson sera terminée laisser refroidir et déchiqueter cette préparation à la main. Eplucher un bol de crevettes, les faire macérer quelques minutes dans du vin jaune et les frire dans trois onces de graisse. Ajouter les morceaux de crêpe et bien mélanger. Saler légèrement. Sortir et arroser avec 1/10 d'once d'huile de sésame.

1. No. 48.

Ning Po Nienn Kao.
Tch'ao Ning Po nienn kao

Mettre tremper à l'eau froide quatre morceaux de 'Ning-Po nienn kao' [1] pendant quelques minutes et les débiter en tranches. Couper en dés une livre de viande et la faire revenir dans quatre onces de graisse. Ajouter un peu de vin jaune, verser un bol de bouillon de poulet (à défaut même quantité d'eau) deux onces de tsing tsiang, saler et ajouter les tranches de nienn kao, couvrir et laisser mijoter un instant. Peu après répandre une pincée de sucre et quelque peu de ciboule hachée, mélanger le tout et laisser cuire encore un instant, verser dans un plat, arroser avec 1/10 once d'huile de sésame.

[1] azerole hong kouo (le fruit rouge).

1. No. 49.

Marmelade d'azeroles.
Tch'ao hong kouo



Faire cuire à l'eau, des azeroles, enlever les peaux (elles sont très fines et s'enlèvent aisément) sortir les pépins. Les mettre dans une bassine en ajoutant du sucre selon le goût. On emploie, habituellement, quatre onces pour une quinzaine de fruits, saupoudrer avec un peu de cannelle. Faire partir à feu modéré et remuer souvent pour empêcher de brûler. Quand la marmelade a pris bonne consistance, arrêter la cuisson. Se mange froid.

1. No. 50.

Torréfaction des châtaignes [1] au sucre.
T'ang tch'ao li tseu

Faire chauffer dans un chaudron en fer cinq livres de sable noir [2] lui incorporer trois onces de sucre. Introduire dans le sable très chaud trois livres de châtaignes (ne pas les fendre) Ne pas cesser de retourner à l'aide d'une petite pelle en fer. Arrêter la torréfaction dès que les châtaignes commencent à s'entr'ouvrir.

[1] châtaigne li tseu.
[2] sable noir hei cha.

1. No. 51.

Torréfaction des fèves croustillantes.
Tch'ao p'ao k'ai teou



Faire tremper à l'eau froide pendant une nuit 1/10 de boisseau de fèves 'ts'ann teou' les placer dans une passoire ou un panier pour les égoutter. Quelques heures après, sans les sortir du panier, les arroser copieusement d'eau froide, et recommencer cette opération quatre ou cinq fois. Les étaler dehors au grand air et à l'ombre. Verser dans une casserole un bon bol de gros sel, y mélanger les fèves et placer sur feu vif. Ne pas cesser de remuer, lorsque toutes les fèves sont éclatées les sortir du sel et les essuyer dans un linge. Les laisser refroidir.

Les fèves ainsi préparées croustillent sous la dent, de là leur nom de 'p'ao', crépiter, craquer, pétiller. Il est absolument indispensable pour les croquer de posséder une excellente mâchoire.

FIN

DE

GRILLADES ET CHOSES FRITES



Chapitre II.
第二編

Formules et Secrets

Etuvée et Bain-Marie

蒸 *tcheng*
的 *ti*
祕 *pi*
訣 *kiué*

Étuvée et Bain-marie

@

Ce deuxième chapitre traite spécialement des *préparations culinaires cuites à l'étuvée ou au bain-marie. Ces façons de procéder s'expriment en chinois avec l'un des deux caractères suivants : tcheng, se dit de l'air chaud ou de la vapeur qui s'élève ; faire cuire à la vapeur, et tounn, synonyme du précédent mais qui semblerait mieux convenir à notre expression « bain-marie ».*

Ces deux mots sont cependant employés indistinctement pour désigner l'une et l'autre des opérations.

La cuisson à l'étuvée est très employée en Chine, et il n'est pas de maison, si miséreuse soit-elle, qui ne possède un chaudron spécial sur lequel s'adapte le « tchou mié tseu », plus communément appelé « tchou pi tseu ». C'est un clayon en sparterie fait de lattes très minces d'écorce de bambou. On le place comme un couvercle au-dessus de l'eau dont la vapeur assurera la cuisson des mets placés sur le « tchou pi tseu ». Le temps de cette cuisson, comme on le verra dans les recettes qui suivent, est souvent indiqué par le nombre de fois qu'on devra remplacer l'eau évaporée. Pour éviter un contact trop immédiat entre le clayon et ce qu'on cuit, contact qui pourrait présenter quelque inconvénient, on en tapisse souvent le fond soit avec des feuilles de lotus, soit avec des feuilles de choux, soit même avec un linge. Un couvercle, aussi hermétique que possible, complète l'appareil.

La méthode de cuisson au bain-marie consiste à placer le mets à cuire dans un récipient qu'on entoure du riz qui servira au repas, quand celui-ci est cuit, celui-là l'est également. Ce dernier procédé est très pratique et bien préférable, à tous points de vue, à ce que nous entendons par bain-marie.

2. No. 1.

Canard à l'étuvée (Cuisson humide).
Tcheng t'ang ya

@

Préparer un récipient de grandeur suffisante pour contenir un canard entier et possédant un couvercle fermant convenablement.

Plumer vider, nettoyer un canard. Confectionner un hachis composé de deux onces de jambon, quatre champignons, deux onces de "kann pei" préalablement macérés quelques instants dans du vin jaune, deux onces d'herbes du Seu Tch'oann [1], un peu d'oignon et de gingembre, délayer ce hachis avec deux onces de vin jaune autant de tsing tsiang. Quand le mélange est bien complet, bourrer avec cette préparation, l'intérieur du canard. Placer ce dernier dans le récipient qui servira à la cuisson. Remplir avec du bouillon de poulet ou autre, couvrir soigneusement (cette précaution est indispensable) mettre ce récipient dans un plus grand qui contiendra l'eau servant de bain-marie, faire partir à feu vif et modérer progressivement le feu. La cuisson doit être lente et prolongée pendant deux heures au moins.

Nota. Le bouillon ainsi préparé est délicieux mais le canard a perdu tout son goût.

[1] herbes du Seu Tch'oann Seu Tch'oann ts'ai.

2. No. 2.

Canard à l'étuvée (Cuisson sèche).
Tcheng kann ya

Plumer, vider, nettoyer un canard le détailler en huit morceaux et placer dans un pot avec deux onces de tsing tsiang autant de vin jaune, un peu d'oignon et de gingembre hachés, une pincée de sucre. Couvrir le pot du mieux possible, et placer cet appareil dans un chaudron contenant de l'eau. Faire partir à bon feu mais modérer rapidement, la cuisson ne devant s'opérer que très lentement pendant deux heures au moins.

2. No. 3.

Oie à l’étuvée.
Tcheng ngo



Plumer, vider, nettoyer une oie. Faire un mélange d’oignon et de gingembre hachés, ajouter deux onces de vin jaune, autant de sel, en remplir le ventre de l’oie. Placer celle-ci sur le clayonnage du tchou pi tseu mettre cet appareil sur le chaudron contenant de l’eau et faire partir à feu vif. De temps en temps frotter le corps de l’oie jusqu’à épuisement de deux onces de vin jaune. Cuisson deux heures. Se mange chaud avec, comme condiment, du tsing tsiang.

2. No. 4.

Viande farinée à l'étuvée.
Fenn tcheng jeou

Préparer en quantité suffisante des feuilles de lotus fraîches. Plumer, vider, nettoyer un jeune poulet, le débiter en menus morceaux et placer dans un bol avec oignon et gingembre hachés, arroser de tsing tsiang et de vin jaune, bien mélanger le tout. Étaler sur la planchette de cuisine un verre de farine de riz ou de blé dans laquelle on mêle la viande préparée envelopper chaque morceau ainsi fariné dans une feuille de lotus, les disposer sur le « tchou pi tseu », couvrir d'un linge et cuire à la vapeur. La cuisson est achevée lorsque la graisse commence à sortir des feuilles.

Nota. Le poulet peut être remplacé par canard, porc, bœuf, mouton, la marche à suivre est exactement la même.

2. No. 5.

Aileron de requin à l'étuvée.
Tounn yu tch'eu

@

Nettoyer soigneusement un aileron de requin, le faire cuire au court-bouillon, enlever les parties nerveuses, les petits os, faire tremper dans l'eau froide pendant une nuit, le mettre tremper dix minutes dans l'eau chaude et le replacer pour quelques heures dans l'eau fraîche.

Ces préparatifs terminés, placer au fond d'une terrine dix paires de pattes de poulet ou de canard préalablement nettoyées, cuites au court bouillon et désossées, on peut les remplacer par six onces de viande hachée ou par un crabe.

Étaler l'aileron et sur celui-ci disposer quelques tranches de jambon et quelques lamelles de pousses de bambou verser sur le tout deux onces de tsing tsiang autant de vin jaune et un bon bol de bouillon de poulet.

Mettre cuire au bain-marie comme il est indiqué plus haut, ou bien placer l'appareil au milieu du riz nécessaire au repas, quand l'un est cuit l'autre est prêt. Avant de servir arroser avec un peu d'huile de sésame.

2. No. 6.

Tortue [1] à l'étuvée.
Ts'ing tcheng kia yu

Cuire au court bouillon une grosse tortue de rivière, la nettoyer et la laisser un peu sécher. Couper la tête, la queue et les pattes laissant intacte la carapace dorsale. Enlever les intestins et faire macérer quelques instants dans du vin jaune. Emplir l'intérieur avec un hachis composé d'un bon morceau de jambon, une once de sel, deux de vin jaune, une de gras débité en menus morceaux, un peu d'oignon et de gingembre. Faire cuire au bain-marie comme il est indiqué précédemment. Cuisson 2 heures.

[1] tortue kia yu, le poisson cuirassé (nom vulgaire).

2. No. 7.

Anguille en morceaux.
Tcheng chann toann

@

Fendre longitudinalement une livre d'anguilles jaunes, les frotter à la main pour enlever les mucosités, les nettoyer, les vider, couper têtes et queues, débiter en tronçons d'un pouce de long et mettre tremper quelques minutes dans de l'eau fraîche pour achever de les nettoyer.

Placer ces tronçons dans un bol avec tranches minces de jambon et de pousses de bambou, trois onces de vin jaune du sel, oignon et gingembre hachés.

Cuire au bain-marie comme il est indiqué. Se mange avec le condiment moitié sésame moitié tsing tsiang.

Note : anguille jaune hoang chann yu.

2. No. 8.

Pao fong yu à l'étuvée.
Tchen pao fong yu

Écailler, vider, nettoyer quelques carpillons, les faire macérer quelques heures dans un bol avec beaucoup de sel et un peu d'eau. Les faire sécher au soleil.

Mélanger 1/2 livre de gras coupé en petits morceaux avec du « hoa tsiao » et du sel, en emplir le ventre des poissons. suspendre ces derniers dans un courant d'air sec pendant deux semaines.

On les cuit à l'étuvée comme indiqué avec une once de vin jaune, une pincée de sucre de l'oignon et du gingembre hachés.

Hoa tsiao, zanthoxylum piperitum, remplace le poivre.

« Pao fong yu » du titre signifie « poisson enveloppé de vent »

2. No. 9.

Carpettes mijotées à l'étuvée.
Ts'ienn tounn yu

@

Écailler, vider nettoyer 1/2 livre de carpettes ou cyprins, laver à grande eau et mettre dans une terrine avec vinaigre, tsing tsiang et vin jaune. Faire gonfler à l'eau chaude quelques champignons, en couper les queues sablonneuses et hacher avec un peu d'oignon et de gingembre en incorporant deux onces de tsing tsiang et autant de vin jaune.

Faire dorer dans la graisse chaude les carpettes préparées, qu'elles aient belle couleur sur chaque face. Mettre dans un bol tout ce qui précède et achever de cuire au bain marie ou au milieu d'une casserolée de riz.

ts'ienn tounn du titre signifie, frite, mijoter, cuire. Carpettes ou cyprins ki yu. Les dictionnaires spéciaux donnent à ces deux caractères la signification de « perche de mer », c'est à notre avis une erreur. En écrivant ki hoa yu on a le nom du poisson que les étrangers appellent « poisson mandarin », lequel est un poisson d'eau douce, ressemblant vaguement à la perche. On peut donc employer à cette recette des poissons mandarins de petite dimension ou d'autres variétés.

2. No. 10.

Viande enchâssée de poisson.
Tounn jeou kienn yu

Vider, écailler deux petites carpes et les passer à l'eau froide. Hacher ensemble 1/2 livre de porc frais un peu d'oignon et de gingembre, malaxer avec un peu de tsing tsiang et de vin jaune, saler selon goût, introduire cette préparation dans le ventre des poissons, et les mettre dans un bol. Verser sur le tout deux onces de tsing tsiang de 1ere qualité, une once de vin jaune, disposer un oignon coupé en rouelles. Remplir le récipient avec de l'eau bouillante, et placer au centre d'une casserole où l'on fera cuire du riz. Quand ce dernier sera cuit on pourra servir.

2. No. 11.

Poissons frais à l'étuvée.
Tounn sienn yu

@

Nettoyer dix onces de poisson frais quelconque, les mettre dans un bol avec deux onces de gras coupé en dés, deux onces d'huile de sésame, autant de vin jaune, saler de l'oignon et du gingembre hachés,

Cuire au bain-marie, se mange en trempant chaque morceau dans un mélange moitié tsing tsiang moitié sésame.

2. No. 12.

Poissons salés à l'étuvée.
Tounn sienn yu

Employer des poissons salés et procéder comme il est dit à la recette précédente.

2. No. 13

Œufs truqués à la viande.
Tounn jeou sinn tann

Sortir les blancs de quelques œufs en perçant un trou à l'un des bouts conserver les blancs, et extraire les jaunes après les avoir brisés, afin des les sortir plus aisément des coquilles qui doivent rester intactes.

Faire un hachis composé de quatre onces de viande (porc, bœuf mouton ou autre) un peu de vin jaune, de tsing tsiang, d'oignon et de gingembre. On peut remplacer la viande par même quantité de crevettes épluchées et hachées. Introduire quantité voulue de ce hachis dans les coquilles et remplir avec du blanc d'œuf, fermer avec du papier le trou qui a été fait pour sortir le jaune.

Cuire dans la casserolée de riz.

Pour manger, on brise les coquilles, et on trempe dans le condiment moitié sésame moitié tsing tsiang.

2. No. 14.

Coquillages au jambon.
Tcheng houo t'oei kann pei

@

Après avoir fait macérer pendant une nuit dans du vin jaune une vingtaine de coquillages [1], les placer dans le fond d'un bol, les recouvrir avec quelques tranches de jambon, y joindre une once de crevettes au soya [2], mettre une pincée de sucre, un peu d'oignon et de gingembre hachés. Couvrir le bol avec une feuille de papier blanc huilé, et placer au milieu d'une casserolée de riz. Une heure de cuisson suffit, mais une cuisson prolongée ne nuit pas.

2. No. 15.

Coquillages au miel.
Mi tcheng kann pei

Faire macérer pendant une nuit dans de l'eau froide une quinzaine de coquillages (kann pei) les placer au fond d'un bol, jeter dessus deux onces de sucre et un petit verre de miel [3] semer quelque peu de fleurs de cannellier.

Ensuite suivre les indications de la précédente recette.

---

[1] Coquillages, kann pei.
[2] Crevettes au soya, ou huile de crevettes, hia tseu tsiang yeou.
[3] miel : mi.

2. No. 16.

Crabes à l'étuvée.
Tcheng hiai

Nettoyer à l'eau fraîche avec une brosse dure cinq ou six crabes, soulever la queue de chacun et placer à cet endroit une tranche de gingembre et du sel, maintenir en place en liant le crabe avec une paille. Cette opération a pour but de faire dégorger les crabes qui ne cessent en effet de dégager une eau mousseuse. Quand ce dégagement sera fini leur faire absorber à l'aide d'une petite cuiller autant de vin jaune qu'on pourra.

Placer les crabes ainsi préparés sur le « tchou pi tseu » et mettre celui-ci sur le chaudron, bien couvrir et faire partir à bon feu. Au bout d'un certain temps retourner les crabes pour les cuire uniformément et terminer la cuisson.

On les mange très chauds en trempant chaque bouchée dans une préparation composée de vinaigre de tsing tsiang et de gingembre haché menu.

2. No. 17.

Crabes au Gras.
Tcheou yeou tcheng hiai



Nettoyer quelques crabes et leur faire absorber le plus possible de vin jaune, entr'ouvrir les carapaces et introduire un peu de saindoux, refermer et ficeler avec un fétu de paille. Mettre les crabes dans un bol avec quatre onces de vin jaune, une de sel, six ou sept tranches de gingembre et faire cuire au milieu du riz. Cuisson au moins une heure.

Se mange avec le condiment de la précédente recette.

2. No. 18.

Grenouilles Vertes à l'étuvée.
Tcheng t'ien k'i

Couper les têtes et les pattes à une livre de grenouilles vertes, les dépouiller, les laver à l'eau fraîche et les placer dans un bol avec un peu de vin jaune, oignon et gingembre hachés. Faire cuire en même temps que le riz. Au début feu vif qui sera diminué progressivement. Une demi heure, de cuisson suffit. Au moment de servir arroser avec un peu d'huile de sésame.

Grenouilles vertes, ts'ing hoa t'ien ki.

2. No. 19.

Bouillon de crevettes à l'étuvée.
Tounn hiai t'ang

@

Enlever l'extrémité de la tête à quatre onces de crevettes fraîches. Faire tremper à l'eau froide pendant une nuit une poignée de fèves (ts'ann teou) en enlever les peaux (on peut remplacer ces fèves par une pousse tendre de bambou débitée en lamelles, ou bien par quatre morceaux de soya sec en tranches minces, ou bien encore par 1/2 livre de vermicelle fin [1] Deux onces de tsing tsiang, une de vin jaune. Mêler tous ces produits dans un bol, verser dessus un verre d'eau et cuire au bain marie ou mieux au centre d'une casserolée de riz, au moment de servir arroser avec un peu d'huile de sésame.

[1] Vermicelle fin si fenn t'iao.

2. No. 20.

Bigorneaux à l'étuvée.
Tounn louo cheu

Mettre dégorger à l'eau froide pendant quelque temps une bolée de bigorneaux de rivière ou autres coquillages similaires. Au moment de les préparer, retrancher d'un coup de ciseaux la partie caudale. Les laver et les mettre dans un bol avec deux onces de vin jaune, trois de tsing tsiang, pincée de sel, oignon et gingembre hachés, une once d'huile de colza.

Cuire à l'étuvée ou au bain-marie ou mieux au milieu d'une casserolée de riz, au moment de servir verser 3/10 d'once d'huile de sésame.

Bigorneaux louo cheu

Huile de colza, ts'ai yeou.

2. No. 21.

Petits pâtés enveloppés de feuilles de lotus.
Ts'ing tcheng heu yé pao

@

Faire cuire à l'eau une livre de porc frais entrelardé. Avoir soin de verser dans l'eau de cuisson un bon verre de vin jaune. Hacher cette viande avec deux onces de jambon et incorporer un demi verre de farine de haricots [1].

Faire de ce hachis des petites boulettes et envelopper chacune dans une feuille de lotus.

Placer les petits pâtés ainsi préparés sur le « tchou pi tseu » et laisser cuire à l'étuvée.

Se mange chaud en se servant du condiment habituel moitié huile de sésame moitié tsing tsiang.

[1] Le farine de haricots employée ici s'appelle lu « teou fenn » (farine de haricots verts).

2. No. 22.

Pâtés dits « Tête de lion ».
Ts'ing tcheng cheu tseu t'eou

Faire un hachis composé de trois livres de porc frais un verre de farine de haricots, deux onces de vin jaune, une de sel, un peu d'oignon et de gingembre.

Avec ce hachis confectionner des boulettes. Garnir le « tchou pi tseu » de feuilles de lotus, y disposer les boulettes couvrir de feuilles de lotus et faire cuire à feu modéré.

Se mange avec le condiment de la recette précédente.

2. No. 23.

Boulettes de viande aux huit parfums.
Tcheng pa pao jeou yuen

@

Préparer un hachis ainsi composé ; une livre de viande entrelardée, un peu d'oignon et de gingembre, un bon morceau de jambon, deux onces d'amandes de graines de sapin [1] une once de champignons secs qu'on aura mis au préalable dans l'eau pour les gonfler, une once de pousses de bambou très tendres (n'en prendre au besoin que les extrémités) Six « pi tsi » [2] deux morceaux de potiron et de gingembre préparés au soya [3], un morceau de farine de haricots, deux morceaux de gingembre.

Faire avec cette préparation des boulettes, les placer dans un bol et les arroser avec deux onces de tsing tsiang et autant de vin jaune. Cuire au bain-marie ou mieux, au milieu d'une casserolée de riz. Au moment de servir verser un peu d'huile de sésame.

---

[1] Graines de sapin ou pignon song tseu, dont on n'emploie que la chair song tseu jeou.

[2] pi tsi, scirpe tubéreux, (Heleocharis) bulbe comestible s'emploie dans de nombreuses préparations, se mange aussi crû. Très juteux, ce tubercule contient un liquide laiteux. Au cours des chaleurs estivales, les Chinois sont grands amateurs des pi tsi glacés.

[3] Potiron au soya tsiang koa. Gingembre au soya tsiang kiang.

2. No. 24.

Saucisson à l'étuvée.
Tcheng hiang tch'eng

Faire tremper à l'eau fraîche 1/2 livre d'intestins [1] de porc. Couper en petits morceaux trois livres de viande mélanger avec 1/2 livre de tsing tsiang six onces de vin jaune, un peu de jambon un peu de « hoa tsiao », oignon et gingembre. Remplir les boyaux en pressant fortement, ficeler aux deux bouts et subdiviser en plusieurs longueurs avec des ficelles. Exposer quelque temps au soleil et placer dans un courant d'air pendant deux jours.

Découper en rondelles minces, et faire cuire à l'étuvée au milieu de la casserolée de riz.

---

[1] Boyaux tch'eng tseu.
Hoa tsio poivre du Zanthoxylum piperitum.

2. No. 25.

Onctueux de Mouton.

Tounn yang kao

@

Mettre dans un bol une livre de viande de mouton entrelardée et coupée en tranches minces, un verre de bouillon de mouton un peu de tsing-tsiang une pincée de sucre, une once de vinaigre.

Placer le bol au milieu du riz et faire cuire à petit feu. Au moment de servir hacher une belle gousse d'ail et semer sur le tout.

2. No. 26.

Bigorneaux de rivière à la viande.
Tounn t'ienn louo sai jeou

Faire dégorger à l'eau fraîche un plein bol de « paludines » [1] sortir les habitants à l'aide d'une aiguille, conserver intacts coquilles et opercules. Hacher la chair avec dix onces de viande, du jambon, un peu d'oignon et de gingembre, saler, ajouter un peu de vin jaune, Pétrir et mélanger le tout et emplir chaque coquillage avec cette composition, boucher à l'aide des opercules. Placer le tout dans un bol, verser un peu de vin jaune et de tsing tsiang répandre un peu d'oignon et de gingembre hachés Faire cuire au bain-marie ou au milieu d'une casserolée de riz. Prolonger la cuisson à petit feu pendant une heure. Après cuisson verser petite quantité d'huile de sésame. Servir.

[1] paludine (trochoïde) En chinois t'ienn louo, coquillage de rivière ressemblant assez à nos bigornaux.

2. No. 27.

Aubergines farcies.
Tcheng k'ié tseu k'ienn jeou



Nettoyer quelques aubergines sans enlever les queues, les fendre en tranches minces en prenant la précaution de les laisser adhérentes à la queue. Entre chaque tranche introduire une farce composée de dix onces de viande, un peu de jambon, sel, oignon, gingembre, vin jaune, tsing tsiang. Ficeler chaque aubergine avec une paille pour empêcher l'écartement ultérieur. Disposer les aubergines ainsi préparées, dans un bol, verser quelque peu de tsing tsiang, de vin jaune et une pincée de sucre.

Cuire au bain-marie habituel ou bien au milieu d'une casserolée de riz.

2. No. 28.

Préparation à l'eau salée.
Tounn hien choée

Délayer un demi-verre de farine de riz avec un demi-verre de bouillon de viande salée (on peut remplacer par même quantité de bouillon de poisson salé, ou de poulet salé). Ajouter deux onces de vin jaune, quatre onces de graisse. Mettre le tout dans un bol et faire cuire au bain-marie ou avec le riz. Quand cette préparation sera très chaude remuer et mélanger une seule fois et laisser cuire.

2. No. 29.

Epinards en fricassée.
Tcheng po ts'ai keng



Placer dans un bol et faire cuire à l'étuvée la préparation suivante : une livre d'épinards, nettoyés et hachés, verser dessus un verre de farine de riz qu'on aura fait roussir dans un peu de graisse, saler mouiller avec 1/2 verre d'eau.

On peut également faire cuire avec le riz. Au moment de servir arroser avec un peu d'huile de sésame.

2. No. 30.

Préparation au soya.
Tounn choei teou fou hoa

Mettre rafraîchir dans l'eau un bol de « teou fou préparé à l'eau » [1], éplucher et couper en lamelles une pousse de bambou (on peut remplacer soit par une demi livre de haricots villeux [2], soit par un peu de « tseu ts'ai » [3]. Mettre dans l'eau ce dernier produit l'y laisser une quinzaine de minutes.

Verser dans un bol deux onces de tsing tsiang et y jeter les lamelles de pousse de bambou (ou l'un des produits qui en tient lieux). Faire cuire à l'étuvée à la manière habituelle. Avant que la cuisson ne soit achevée ajouter le bol de teou fou, Laisser encore un petit moment sur le feu. Servir après avoir arrosé avec un peu d'huile de sésame.

---

[1] fleur de soya, à l'eau, choei teou fou hoa nom d'une préparation au soya.
[2] haricots villeux mao teou.
[3] tseu ts'ai (légume violet) c'est un mélange de diverses espèces d'algues de couleur pourpre très foncée une pincée dans un bol de bouillon donne un goût délicieux à celui-ci.

[2]. No. 31.

Cotylédons de haricots (étuvée).
Tcheng teou pann.

@

Mettre tremper à l'eau froide pendant une nuit une demi livre de haricots appelés « ts'ann teou » [1] (on peut employer des fèves) Enlever les peaux, mettre dans un bol avec de l'eau. Faire cuire dans la casserolée de riz Lorsque la cuisson est complète sortir et arroser avec deux onces de tsing tsiang et un peu d'huile de sésame.

[1] haricots en forme de ver à soie.

2. No. 32.

Bouillon aux haricots.
Tcheng mao teou tseu t'ang

Enlever les peaux à une demi livre de haricots, les mettre dans un bol avec quelques champignons hachés (on peut les remplacer par une pousse de bambou en lamelles), verser deux onces de tsing tsiang, allonger la sauce avec un peu d'eau chaude.

Faire cuire au bain-marie ou avec le riz, avant de servir arroser avec un peu d'huile de sésame.

2. No. 33.

Aubergines à l'étuvée.
Tcheng k'ié tseu



Nettoyer, éplucher et couper en tranches quatre aubergines, mettre dans un bol. Préparer dans une tasse un mélange d'un peu de tsing tsiang, d'huile de sésame et d'une pincée de sucre.

Placer le bol et la tasse dans un bain-marie ou mieux dans la casserolée de riz.

Se mange chaud en trempant les tranches d'aubergine dans la sauce également chaude contenue dans la tasse.

2. No. 34.

Aubergines en galettes.
Tcheng k'ié ping

Préparer ainsi les aubergines : couper les queues, ciseler ou entailler les aubergines légèrement, mettre du sel dans les entailles, il sortira de l'eau, quand elles seront bien dégorgées et ramollies les manipuler avec les mains pour les rendre tout à fait molles. Les placer alors entre deux planchettes et les comprimer du mieux possible pour obtenir des sortes de galettes.

Placer ces galettes dans un bol avec quatre onces de tsing tsiang deux onces de sucre, un peu de vin jaune. Cuire à l'étuvée au moyen du « tchou pi tseu » en ayant soin de couvrir d'un linge. La cuisson terminée sortir les galettes et les exposer un instant au soleil les replacer sur le tchou pi tseu. Répéter cette opération cinq ou six fois les galettes se mangent chaudes sans condiment.

Cette préparation un peu longue il est vrai, est très agréable à manger.

2. No. 35.

Gâteaux de jujubes.
Tcheng tsao kao

@

Faire cuire à l'eau deux livres de jujubes secs. La cuisson terminée enlever peaux et noyaux et remettre dans la casserole avec un peu d'eau travailler à la fourchette pour en obtenir une pâte consistante comme de la boue. Mélanger à cette pâte deux cheng [1] de riz glutineux [2].

Préparer quatre onces de gras de porc qu'on coupe en petits cubes ; les saupoudrer de sucre et de fleurs de cannelier [3]. Piler quelques noix, quelques pignons [4] dont on a enlevé la coquille, un litchi [5] haché.

Diviser la pâte de jujubes en boulettes de la grosseur d'une noix. Réunir et bien mélanger, les petits dés de gras, les noix pilées, les pignons et le litchi.

En faire également des petites boulettes grosses comme des noisettes que d'un coup de pouce on enfonce au centre de chaque boulette de pâte de jujube. On cuit la préparation à l'étuvée de cette façon : Verser de l'eau dans une casserole et

---

[1] Un « cheng » vaut 1/10 de boisseau.
[2] riz glutineux nouo mi.
[3] fleurs de cannelier koei hoa.
[4] pignon de pin song tseu.
[5] litchi li tche, fruit du nephelium longana, appelé souvent long yen œil de dragon.

placer au dessus le tchou mié tseu on le garnit d'une feuille de chou ou d'un linge pour éviter que la composition n'attache.

Placer sur le linge les boulettes préparées éviter qu'elles ne se touchent. Couvrir et faire partir à bon feu. Renouveler l'eau évaporée autant de fois qu'il sera nécessaire.

2. No. 36.

Gateaux au Gras.

Tcheng tchou yeou tann kao

Battre convenablement ensemble dix œufs, dix onces de sucre blanc, une demi livre de gras sans peau, coupé en tranches minces, un peu de fleurs de cannelier, sept onces de farine.

Quand le tout est bien mélangé faire cuire à l'étuvée à la manière habituelle. (Se mange chaud.)

2. No. 37.

Riz aux huit Choses Précieuses.
Tcheng pa pao fann

@

Laver à l'eau fraîche et faire cuire à l'eau un « cheng » de riz glutineux lui incorporer ensuite une livre et demi de graisse et une livre de sucre blanc.

Préparer d'autre part un mélange composé de : deux onces de « kienn cheu » préalablement cuits à l'eau, autant de graines de lotus aussi cuites à l'eau et dont en enlève les germes, autant de « li tchi » autant de jujubes secs dont les noyaux auront été sortis, autant de cerises confites, un peu de fleurs de cannelier. Mélanger toutes ces substances et diviser en autant de parties qu'on voudra. Déposer chaque partie dans une tasse préparée à cet effet, terminer le remplissage complet de chaque tasse avec le riz.

Placer toutes ces tasses au bain marie. Lorsque l'eau sera évaporée la remplacer par une nouvelle quantité d'eau. Cette opération doit être renouvelée trois fois.

Lorsque la cuisson sera terminée renverser le contenu de chaque tasse sur des assiettes et servir. Pendant la cuisson veiller à ce que l'eau n'envahisse pas la préparation.

1. Kienn cheu, fruit de l'euryale ferox.
2. graines de lotus lienn tseu.

2. No. 38.

Purée d'ignames à l'étuvée (entremets).
Tcheng chan yao kao

1° Laver 1 livre ½ de beaux ignames [1] (Inutile de les peler). Les faire cuire dans l'eau bouillante (comme on fait pour les pommes de terre en robe de chambre). Lorsqu'ils seront cuits, (ce qu'on reconnaîtra quand un bâtonnet pénétrera facilement dans la chair), les sortir et les passer ensuite au pilon pour les réduire en pulpe onctueuse.

2° Une livre de sucre.

3° Cinq ou six morceaux de « Tchoang Yuen Kao » [2].

4° Six ou sept jujubes dont on enlève les noyaux et qu'on coupe en menus morceaux, mélanger à la pâte des ignames

5° Une once de « Koei Yuen Jou » [3].

6° ½ livre de graisse fine qu'on mélange à la pulpe.

7° ½ livre de gras de porc coupé en dés. Rouler ces petits morceaux dans le sucre et enrober chacun dans la pulpe d'ignames.

8° Ce qui reste de pulpe sera mêlé avec ce qui reste du sucre et avec les morceaux de Tchoang Yuen Kao .

---

[1] Igname, chann yao.

[2] Tchoang yuen kao sorte de patisserie qu'on trouve dans tous les magasins d'approvisionnements.

[3] Koei yuen jeou est la chair du fruit desséché du nephelium longana cité précédemment.

Préparer des tasses ou mieux des petits moules. Au fond de chacun d'eux déposer un jujube et un peu de Kœi Yuen jeou. Puis recouvrir avec la préparation n° 1. Se garder de remplir le moule. Placer dans le milieu de la pâte un cube de la préparation n° 7. On pose les moules ainsi préparés dans un bain marie. Prendre la précaution de ne pas laisser pénétrer l'eau du bain dans les moules. Couvrir d'un couvercle fermant bien. La cuisson demande assez longtemps. Servir en renversant dans un plat le contenu de chaque moule. Se mange chaud.

2. No. 39.

Gâteau aux noix et aux pignons.
Tcheng song tseu hou t'ao kao

@

Laver et frotter entre les mains un demi boisseau de riz glutineux pour diminuer la grosseur des grains. Faire fondre avec un peu d'eau chaude deux livres de sucre blanc mélanger et avec le riz.

Disposer sur le « tchou pi tseu » un morceau de toile et étendre dessus une couche du riz préparé, une couche de pignons, une de cuisses de noix, continuer jusqu'à épuisement de la préparation couvrir l'appareil et faire partir à bon feu. Au moment de servir semer un peu de fleurs de cannelier.

On emploie une demi livre de noix épluchées (la peau jaune sera soigneusement enlevée) et autant de graines de pin sorties de leur coque.

2. No. 40.

Gâteau aux navets.
Tcheng louo pai kao

Peler, hacher fin et faire cuire à l'eau deux livres de navets, et mélanger avec un peu d'oignon, vin jaune et sel, une livre de porc frais haché. Débiter en petits morceaux six onces de gras sans peau. Faire fondre dans un peu d'eau chaude deux onces de sel. Mêler le tout avec 3/10 de boisseau de farine de riz. Ajouter un peu d'eau pour que le mélange soit bien intime. Placer cette composition dans un récipient, bien l'aplatir à la main. Semer dessus quatre onces de jambon haché menu et une demi-once de champignons secs qu'on aura mis gonfler à l'eau et hachés.

Faire cuire au bain-marie, l'eau devra être renouvelée trois fois au moins pour que la cuisson soit complète.

2. No. 41.

Gâteau à la mie de pain.
Tcheng mann cheou kao



Faire sécher au grand air dix petits pains [1] quand ils seront bien secs les réduire en miettes en les frottant entre les mains. En mettre la moitié dans un moule de grandeur convenable. Couper en petits morceaux une livre de gras, les rouler dans une demi livre de sucre et une pincée de fleurs de cannelier. Mettre cette préparation dans le moule et finir de remplir avec l'autre moitié du pain émietté. Faire cuire au bain-marie.

[1] Dumplings de farine de blé cuits à la vapeur appelés en chinois mann cheou, et aussi mann t'eoü.

2. No. 42.

Beignets au potiron.
Tcheng kinn hoang t'oann

Peler et épépiner un petit potiron le couper en petits morceaux et le faire cuire dans de l'eau sucrée jusqu'à ce qu'il soit réduit en bouillie un peu consistante. Allonger cette pâte avec un demi boisseau de farine de riz. Débiter en petits morceaux une livre de gras sans peau, rouler chaque morceau dans du sucre blanc et l'envelopper dans la pâte préparée. Disposer dans un récipient et faire cuire à l'étuvée ou au milieu du riz. Les Chinois ont coutume d'imprimer sur chaque beignet, avec un petit cachet, le mot fou Bonheur.

2. No. 43.

Beignets piqués de riz.
Tcheng ts'eu mao t'oann



Hacher menu deux livres de jambon, faire macérer quelques heures dans du tsing tsiang, oignon, gingembre, sel, vin jaune, laisser tremper pendant une nuit un dixième de boisseau de riz glutineux, le sortir et l'égoutter. Confectionner des boulettes avec le jambon haché. Rouler chacune d'elles dans le riz préparé. Disposer ces boulettes sur le « tchou pi tseu » et faire cuire à la vapeur.

Une bonne heure est nécessaire.

2. No. 44.

Galette aux aubergines.
Tcheng k'ié ping

Enlever les queues à dix aubergines, faire des incisions longitudinales, les remplir de sel ce qui a pour but de faire sortir l'eau et de ramollir les aubergines. En extraire l'eau en pressant chacune entre les mains ou mieux entre deux planchettes. Les mélanger avec une demi livre de tsing tsiang, six onces de sucre, une de vin jaune, un peu d'écorce d'orange sèche. Placer le tout dans un récipient de grandeur convenable et cuire à l'étuvée. Sortir, et exposer au soleil jusqu'à dessiccation. Replacer au bain-marie ou à la vapeur. On devra recommencer sept fois cette opération.

2. No. 45.

Beignets.

Tcheng t'oann

@

Confectionner une pâte très consistante avec un demi boisseau de farine de riz glutineux (se servir d'eau chaude et en employer le moins possible). Hacher menu quatre livres de viande, la mélanger avec un peu de vin jaune, de l'oignon et du gingembre hachés fin. (au lieu de viande ou peut employer la chair de quelques crabes, ou du jambon).

Faire des boulettes avec la pâte et, à l'aide du pouce y imprimer un creux, remplir avec le hachis de viande ou de jambon. Rabattre les bords pour bien envelopper de pâte.

Disposer ces beignets sur le « tchou pi tseu » et faire cuire à l'étuvée. Pour sortir ces petits pâtés avoir soin de se mouiller les doigts dans de l'eau fraîche pour éviter l'adhérence. Il est de coutume de mettre un cachet au carmin sur chaque dumpling.

2. No. 46.

Pâtés aux crabes.
Tcheng hiai fenn mann t'eou

Délayer un demi boisseau de farine de froment avec un verre d'alcool de grains et trois bons verres d'eau, ajouter un peu d'eau alunée. La pâte obtenue ne doit être ni trop fluide ni trop épaisse.

Préparer un hachis avec la chair de trois ou quatre crabes cuits au court bouillon, un peu de viande hachée, du vin jaune, oignon et gingembre.

Étendre la pâte sur la planchette et la rouler à la main pour lui faire prendre la forme d'un long boudin. Diviser en rouelles ou rondins les aplatir d'un coup de pouce en forme de godet, déposer dans ce creux une partie du hachis fermer en rabattant la pâte, on a ainsi un petit pâté rond. Les ranger tous sur le « tchou pi tseu » les fermetures en dessous pour que la préparation ait bel aspect. Couvrir d'une toile et disposer le tchou pi tseu sur le chaudron qui servira à produire la vapeur. Couvrir soigneusement et faire partir à bon feu. Une cuisson prolongée ne nuit nullement.

2. No. 47.

Gâteau à la viande.
Tcheng jeou kao

@

Mélanger un demi boisseau de farine de froment avec une livre de sucre blanc garnir le « tchou pi tseu » d'un linge et mettre dessus une épaisseur d'un pouce de la farine sucrée. Sur cette couche étaler de la viande entrelardée divisée en tout petits cubes, semer quelques cuisses de noix et des pignons. bien égaliser et remettre une nouvelle couche de farine. Faire cuire à la vapeur, quand la cuisson est terminée planter dans la pâte des jujubes confits [1]. Attendre le complet refroidissement avant de sortir du tchou pi tseu. Saupoudrer de fleurs de cannelier.

On emploie : une livre de viande, quatre onces de noix épluchées, deux de pignons, quatre de jujubes.

FIN

DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

AU BAIN-MARIE

ET

A L'ÉTUVÉE



[1] Jujubes confits, mi tsao.

Chapitre III.

第三編

Formules et Secrets

Choses Fumées

燻 *hiunn*

的 *ti*

祕 *pi*

訣 *kiué*

Choses fumées

@

Ce troisième chapitre est exclusivement consacré aux préparations fumées.

Les Chinois ont des procédés qui diffèrent des nôtres pour fumer viandes, poissons ou autres produits. Parmi ces derniers je signalerai les œufs fumés qui sont un mets agréable.

Au lieu d'exposer, comme nous le faisons, aux fumées de bois aromatiques qui imprègnent les fibres de phénol, de créosote ou autres produits antiseptiques, ils emploient dans le même but, des herbes spéciales réduites en poudre et surtout de la cassonade. On place ce mélange dans une casserole ou un chaudron qui ne sert qu'à cela, et on chauffe à feu vif. Il se dégage beaucoup de fumée et les résultats sont excellents.

On n'emploie pour chauffer que des brindilles de bois sec, du charbon de bois ou des tiges de chanvre dépouillées de leur filasse.

Nous avons vu que le « tchou pi tseu » est presque indispensable pour la cuisson à la vapeur, dans le présent chapitre il sera souvent parlé d'un grillage en fil de fer qu'on place au-dessus du récipient contenant les produits devant émettre de la fumée et sur lequel on étale les choses qu'on désire fumer.

3. No. 1.

Méthode pour fumer le poisson.
Hiunn yu

@

Le poisson employé doit être de toute fraîcheur, que ce soit maquereau, carpe d'étang, sole, turbot etc.

Écailler, vider, nettoyer le poisson, le couper en tranches, placer dans un bol avec sel, vin jaune, tsing tsiang, oignon en rouelles, gingembre en tranches. Laisser macérer pendant une nuit.

Sortir les tranches de poisson et les faire sécher à l'air libre. Les frire dans de la graisse, lorsque chaque face aura pris belle couleur jaune les sortir et les égoutter.

Mettre au fond d'un chaudron qui ne sert qu'à cet usage, une demi livre de cassonade quatre onces d'herbes aromatiques en poudre [1] une once d'anis en poudre [2] Disposer sur ce chaudron, en guise de couvercle, un grillage en fil de fer [3] sur lequel on étale les tranches de poisson. Badigeonner chaque tranche avec une plume de poulet trempée dans l'huile de sésame. Placer l'appareil au-dessus d'un feu de paille, de tiges sèches de sorgho, ou de branchettes de sapin. La fumée ne tardera pas à se dégager. Badigeonner à plusieurs reprises comme il est dit plus haut. Laisser prendre à chaque face des tranches une belle teinte brune, arrêter l'opération. On doit procéder en plein air, et

[1] Herbes aromatiques en poudre, kann ts'ao mouo.
[2] Badiane, fenouil, anis, cumin, serpolet, hoei Hsiang.
[3] Grillage en fil de fer, tié seu wang.

au besoin entourer le chaudron d'un manchon en tôle fermé à une extrémité pour que la fumée ait plus d'effet et que l'opération soit plus rapide.

Nota : les poissons qu'on ne peut diviser en tranches peuvent être mis en tronçons. On emploiera quatre onces d'huile de sésame pour badigeonner une livre de poisson.

3. No. 2.

Poulet fumé.
Hiunn ki

Plumer, vider, nettoyer un poulet, hacher fin oignon. gingembre, ajouter un peu de sel, du vin jaune et de l'anis étoilé. Remplir le ventre du poulet avec cette farce et faire cuire à l'étuvée.

Remplir à demi une casserole de feuilles de thé ayant servi mais sèches (à défaut remplacer par de la sciure de sapin) placer sur cette casserole le grillage en fil de fer et poser dessus le poulet. Faire sous la casserole un feu de brindilles. En brûlant, les feuilles de thé donneront beaucoup de fumée. Retourner très souvent le poulet et l'imprégner chaque fois d'un mélange de quatre onces d'huile de sésame et six de tsing tsiang. A la fin de l'opération le poulet doit avoir pris une belle teinte brune brillante.

3. No. 3.

Grenouilles fumées.
Hiunn t'ienn ki

@

Couper les têtes et dépouiller deux livres de grenouilles vertes. Les faire macérer pendant une demi journée dans un bol avec oignon, gingembre tsing tsiang et vin jaune. Les faire frire dans beaucoup de graisse, dès qu'elles seront de belle couleur les sortir et les égoutter.

Mettre au fond du chaudron deux onces d'herbes aromatiques en poudre, une once de fenouil en poudre, six onces de cassonade. Disposer au dessus le grillage en fil de fer. Placer une à une les grenouilles sur ce filet après les avoir copieusement badigeonnées d'huile de sésame (en employer deux onces) couvrir le tout d'une vieille casserole retournée et chauffer aux brindilles ou à la paille. Les substances mises au fond du chaudron ne tarderont pas à dégager une épaisse fumée. Attendre que ce dégagement cesse.

3. No. 4.

Rognons fumés.
Hiunn yao pienn

Laisser un instant dans l'eau quatre rognons, enlever la peau mince qui les enveloppe les diviser en deux, les débarrasser de la graisse nerveuse qui se trouve à l'intérieur, les ciseler et les faire macérer pendant une heure dans du vin jaune. Les sortir et les passer à l'eau froide. Les faire cuire à l'eau et les sécher ensuite.

Mettre dans le chaudron spécial trois onces de cassonade, deux onces d'herbes aromatiques une demi once de fenouil. Couvrir avec le grillage, disposer dessus les rognons, couvrir comme il a été dit, chauffer avec des brindilles. Retourner souvent et badigeonner chaque fois avec de l'huile de sésame. Quand l'opération est terminée mettre les rognons dans trois onces de tsing tsiang dans lequel on aura jeté un oignon haché et frit.

3. No. 5.

Cervelles fumées.
Hiunn nao tseu

@

Enlever peaux et sang à quatre cervelles, les placer dans un bol avec oignon et gingembre hachés, vin jaune, tsing tsiang et cuire à l'étuvée.

Procéder à l'enfumage à la manière habituelle en employant deux onces de cassonade, une d'herbes aromatiques, un peu de fenouil.

Dès que l'opération aura pris fin couper les cervelles en petits cubes. On les mange avec le condiment tsing tsiang et huile de sésame mélangés par parties égales.

3. No 6.

Viande de bœuf fumée.
Hiunn nieou jeou

Débiter en tranches trois livres de viande de bœuf, (de préférence dans la culotte) Mettre dans un bol avec une demi livre de vin jaune, six onces de tsing tsiang, quatre onces de sucre. Laisser mariner pendant quelques heures jusqu'à ce que ce mélange ait pris couleur rouge. Faire cuire à l'étuvée, égoutter la viande.

Mettre dans le fond d'un chaudron quatre onces de cassonade, trois d'herbes aromatiques, une de fenouil, placer le grillage sur lequel on aura disposé les tranches de viande à fumer. Couvrir pour que la fumée ne se disperse pas trop vite. Chauffer avec brindilles de sapin, ou tout autre matière ligneuse. Attendre la fin de la fumigation pour enlever la viande.

Se mange avec la préparation suivante : Faire revenir dans un peu de graisse, un oignon haché fin, deux onces de tsing tsiang une de sésame. Mêler le tout.

3. No. 7.

Langues de porc fumées.
Hiunn menn ts'iang

@

Échauder quelques langues de porc pour enlever plus facilement la peau. Les placer ensuite dans l'eau fraîche et les faire cuire dans un court bouillon contenant du vin jaune du tsing tsiang, du sel, une pincée de sucre. Mettre au fond d'un chaudron trois onces de cassonade une d'herbes aromatiques, un peu de fenouil. Suivre pour terminer les indications qui précèdent. Découper en tranches. Condiment sésame et tsing tsiang.

(Note du traducteur : le mot « langue » en chinois se dit 'cheu t'eou', l'auteur a rendu ce mot par cette expression tout au moins extraordinaire 'menn ts'iang' le 'fusil de la porte'.

3. No. 8.

Œufs de cane fumés.
Hiunn tann

Cuire à l'eau dix œufs de cane, les coquilles enlevées, disposer les œufs sur le grillage qui couvrira le chaudron contenant deux onces de cassonade, une d'herbes aromatiques. Opérer l'enfumage comme dans les recettes précédentes. Au sortir de l'opération les œufs doivent être couleur de fumée, on peut alors les ciseler et introduire du sel, ou bien les rouler dans le sel.

On peut aussi laisser les œufs dans leur coquille en ayant soin de briser celle-ci pour en faire un craquelé fin. Frotter de sel. Se mange tel quel.

3. No. 9.

Crevettes fumées.
Hiunn yeou hia



Nettoyer et laver une demi livre de crevettes sèches, enlever l'extrémité de la tête et la queue, les frire dans un peu de graisse et les mélanger ensuite avec un peu de vin jaune et de tsing tsiang, bien remuer pour qu'elles soient bien imprégnées.

Procéder comme dans les recettes précédentes en employant deux onces de cassonade et une d'herbes aromatiques L'opération est assez longue.

3. No. 10.

Beignets fumés aux œufs.
Hiunn tann kiao

Battre ensemble dix œufs de cane. A l'aide d'une cuiller un peu grande, en prendre une cuillerée et verser dans la poêle qui contient un peu de graisse chaude, en confectionner des galettes bien cuites. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des œufs.

Hacher fin une livre de porc frais, mélanger avec sel, vin jaune, tsing tsiang, gingembre. Ce hachis terminé confectionner autant de boulettes qu'on aura de galettes, placer sur chacune une boulette. En rabattant les bords ou obtient des espèces de beignets.

On enfume à la manière habituelle en employant sept onces de cassonade, autant d'huile de sésame, une d'herbes aromatiques, une demi once de fenouil.

On mange ces beignets en les trempant dans un mélange d'huile de sésame et de tsing tsiang.

Nota : Ou peut remplacer la viande par une livre de crevettes épluchées auxquelles on incorpore un peu de viande, ou encore par un gros crabe cuit au court bouillon, enlever la carapace et en sortir la chair.

3. No. 11.

Mouton fumé en pâté.
Hiunn yang kao

@

Mettre tremper quelques instants dans de l'eau fraîche cinq livres de mouton. Placer cette viande dans un grand bol qui contiendra quatre verres d'eau, un de tsing tsiang, un de vin jaune, un peu de sel. Faire cuire ainsi à l'étuvée. Enlever peaux et nerfs. La viande doit être assez cuite pour permettre de la déchiqueter avec les mains. La remettre dans son bouillon de cuisson et l'y laisser un bon moment. Placer dans la glacière, ou mieux dans un mélange réfrigérant pendant une nuit. Sortir la viande qui doit être gelée. Couper en tranches la viande gelée et procéder pour l'enfumage comme il a été dit plus haut. On emploiera à cet usage trois onces de cassonade, une d'herbes sèches aromatiques, une demi once fenouil.

Se mange froid avec un condiment composé de tsing tsiang et d'huile de sésame.

3. No. 12.

Pigeonneaux fumés.
Hiunn ko tseu

Noyer quelques pigeonneaux dans du vin jaune, les plumer et les faire dorer dans un peu de graisse mélangée d'anis étoilé en poudre (une pincée suffit). Quand ils auront pris belle couleur ajouter un peu de vin jaune, de tsing tsiang, d'eau. Quand la cuisson s'achèvera saupoudrer d'une pincée de sucre. Enfumer à la manière habituelle avec trois onces de cassonade, une d'herbes aromatiques une demi once de fenouil.

On emploiera une demi once d'huile de sésame pour badigeonner les pigeonneaux pendant l'enfumage. On se sert d'une barbe de plume.

3. No. 13.

Haricots verts fumés.
Hiunn ts'ing teou

@

Écosser dix livres de haricots [1] les mettre dans un grand récipient avec deux bols d'eau froide, trois onces de sel, les laisser un instant et les faire cuire dans cette eau. Les sortir et les égoutter.

Procéder à l'enfumage à la façon ordinaire en employant trois livres de sciure de bois mêlée à une once de fenouil en poudre On remplacera le grillage habituel par un petit crible en bambou [2].

[1] Les haricots désignés ici sont les « mao teou » ou haricots velus, on peut également préparer des fèves etc.
[2] Ce crible s'appelle « chai tseu ».

3. No. 14.

Pousses de Bambou fumées.
Hiunn sounn

Choisir trois livres de pousses de bambou très tendres, de préférence de jeunes pousses. Les éplucher, retrancher au besoin la partie dure s'il s'en trouve. Les fendre en deux et les cuire à la vapeur.

On procède à l'enfumage comme dans les recettes précédentes en employant deux onces de cassonade, une demi-once d'herbes aromatiques.

Quand l'enfumage est terminé, découper les pousses de bambou en lamelles et les mettre dans un mélange par parties égales de tsing tsiang et d'huile de sésame. On peut manger sans autre préparation.

3. No. 15.

Champignons fumés.
Hiunn kiunn

@

Nettoyer deux livres de beaux champignons blancs, les passer à l'eau fraîche et les placer dans un courant d'air pour les sécher. Les mettre macérer pendant une nuit dans un bol avec du tsing tsiang. Les disposer sur le grillage en fil de fer et les fumer à la manière habituelle en employant deux onces de cassonade, une demi once d'herbes aromatiques et autant de fenouil. On peut les manger tels quels avec une sauce composée de tsing tsiang, huile de sésame, un oignon haché fin frit. On peut aussi les employer à garnir certains plats.

3. No. 16.

Navets excellents à la mode.
Hiunn kia hing louo pai

Nettoyer et couper en tranches dix livres de navets, les placer dans un grand vase et les mélanger avec une livre de sel. Placer une planche avec dessus plusieurs grosses briques ou un lourd pavé. Les laisser ainsi en pression pendant 4 ou 5 jours. Les sortir et les exposer au soleil pour leur faire subir une demi dessiccation.

Les fumer à la manière habituelle en employant 2/10 de boisseau de sciure de bois de genévrier.

Au sortir de l'enfumage les navets seront mis dans un pot de grès en les disposant de cette manière, une couche de navets une couche d'herbes aromatiques mélangés (fenouil et anis,) une couche de navets etc. Continuer jusqu'à épuisement des navets, en terminant verser une once de vin jaune et répandre une demi livre de cassonade, couvrir avec un papier huilé. Attendre un mois avant de les employer.

3. No. 17.

Soya fumé.
Hiunn teou fou hann

@

Ciseler dix morceaux de soya sec, les mettre dans une casserole avec un verre de bouillon de viande, les cuire sans autre apprêt.

Procéder ensuite comme il est expliqué dans les recettes précédentes en employant : trois onces de cassonade, deux d'herbes aromatiques une demi once de fenouil.

Pour manger ce soya on le trempe dans un condiment composé de une once d'huile de sésame, deux de tsing tsiang un oignon haché.

3. No. 18.

Céleri fumé.
Hiunn k'inn ts'ai

Enlever les feuilles à une poignée de céleri l'exposer au soleil pour obtenir 1/2 de dessiccation Faire macérer deux ours [1] dans du tsing tsiang. Remettre au soleil, et hisser sécher légèrement.

Enfumer comme il est dit en employant deux onces de cassonade, une d'herbes aromatiques.

On mange ce céleri en le trempant dans un mélange de tsing tsing et d'huile de sésame.

FIN

DES CHOSES FUMÉES

@

[1] [c.a. : plutôt 'deux jours'...]

Chapitre IV.
第 四 篇

Formules et Secrets

Fritures

炸 *tcha*

的 *ti*

秘 *pi*

訣 *kiué*

Fritures

@

Cy Commence, benevolz et trez aymables lecteurs, le fameulx chapistre es fritures.

Et voirez, benevolz et trez aymables voysins, si toustes foys voulez bien me suyvre, combien est fort delectable la friture au vieil pays de Cathay.

Icy poinct n'est besoin de marmytes saulgrenues ni de tchou pi tseu complicques, ung bon et viel chaudron et de l'oingt blanc de pourciau suffisent.

Tant friants et delectables sont les mets que chascun en leschera ses doigtz.

4. No. 1.

Préparation d'une viande frite.
Tcha tchou p'ai

@

On emploie à volonté, du porc, du bœuf, du poulet du canard, prenons le porc pour exemple.

Enlever le gras et désosser trois livres d'échine de porc frais, débiter en cubes de trois pouces sur deux. Faire macérer cette viande pendant ½ heure dans le mélange suivant ; une demi livre de vin jaune, autant de tsing tsiang, oignon et gingembre en tranches. Faire chauffer trois livres de saindoux, y jeter la viande et laisser cuire en ayant soin de retourner les morceaux. Lorsqu'ils auront pris belle couleur jaune les sortir et les mettre dans une autre casserole contenant un peu d'anis étoilé et d'huile de sésame, ajouter quelque peu de tsing tsiang et de vinaigre, trois ou quatre pincées de sucre. Bien mélanger le tout et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande ait pris couleur rouge. Servir chaud.

4. No. 2

Autre recette.
Tcha tseou yeou jeou

Couper en cubes de 2 pouces six livres de viande entrelardée. La cuire à l'eau avec deux onces de sel et une demi livre de vin jaune. Jeter ces morceaux dans trois livres de graisse très chaude. Les sortir quand ils auront pris couleur les mettre dans un bol avec un demi verre d'eau froide, oignons et gingembre hachés, six onces de tsing tsiang un peu de vin jaune, couvrir et laisser ainsi une demi heure.

Verser alors le tout dans une autre casserole, placer sur le feu, ajouter peu à peu deux onces de sucre, davantage selon goût.

Prolonger cette seconde cuisson ne nuit nullement, la viande doit être très cuite.

4. No. 3.

Friture de petits poissons.
Tcha yu song

@

Vider et nettoyer deux livres de petits poissons (on peut les remplacer par une livre de crevettes).

Délayer en quantité suffisante de la farine de froment avec huit blancs d'œufs, deux onces de sel, six onces de vin jaune. La pâte ne doit pas être trop consistante. Tremper par 3 ou 4 les poissons dans la pâte et les jeter ainsi dans deux livres de graisse bouillante. Lorsqu'ils ont pris couleur dorée de chaque côté ils doivent être croustillants. Les manger sans attendre après avoir saupoudré de sel fin.

4. No. 4.

Crevettes aux feuilles de thé.
Tcha yu ts'ienn hia jenn

Éplucher deux livres de belles crevettes appelées « crevettes cristal de roche » [1]

Battre cinq blancs d'œufs avec une poignée de feuilles de thé [2], un peu de vin jaune, du sel selon goût, y joindre les crevettes et jeter le tout dans un grand bol de graisse bouillante. Laisser prendre couleur, remuer avec l'écumoire. Sortir, égoutter convenablement, servir immédiatement.

[1] Crevettes cristal de roche : Choei tsing hia.
[2] Ces feuilles de thé s'appellent : Yu ts'ienn tch'a yé (feuilles de thé d'avant la pluie).

4. No. 5.

Boulettes aux crevettes.
Tcha hia k'ieou

@

Éplucher deux livres de crevettes fraîches (les mêmes que dans la recette précédente, mais n'importe quel genre de crevettes convient) les hacher fin en même temps que huit « pi tsi » [1], un peu de sel, d'oignon, de vin jaune, un bol de farine de haricots faire du tout un hachis fin et le mélanger intimement avec quatre blancs d'œufs battus, manipuler pour confectionner des petites boulettes, jeter chacune dans de la graisse bien chaude, laisser prendre belle couleur, servir chaud.

[1] pi tsi scirpe tubéreux.

4. No. 6.

Tranches frites.
Tcha fenn jeou pienn

Découper en tranches minces une livre de gras de porc, les placer pendant ½ heure dans un bol avec du sel et du vin jaune.

Délaver une tasse de farine de riz glutineux avec trois blancs d'œufs et un peu d'eau. Bien imprégner de cette pâte chaque tranche de gras et les jeter une à une dans deux livres de saindoux bouillant. Conduire rapidement la cuisson pour que le gras n'ait pas le temps de fondre.

4. No. 7.

Poissons croustillants.
Tcha pao yu

@

Écailler et nettoyer un poisson, (hareng, maquereau, carpe) couper la tête et la queue, débiter en tranches ou en tronçons minces. Mettre macérer pendant une demi journée dans un mélange de tsing tsiang, vin jaune, sel, oignon et gingembre. Faire frire de belle couleur, sortir les tranches de poisson les mettre dans une autre casserole avec la saumure qui a servi à les préparer, maintenir le feu vif, remuer. Quelques minutes suffisent.

4. No. 8.

Boulettes au jambon [1].

Tcha houo t'oei yuen

1° dix onces de jambon maigre. Le hacher très fin.

2° six pains (cuits à la vapeur) [2]. En enlever la peau, émietter l'intérieur.

3° quatre œufs battus.

4° une pincée de farine.

5° deux livres de graisse.

Mélanger convenablement 1-2-3-4 et transformer en petites boulettes.

Immerger une à une ces boulettes dans la graisse chaude à point. Lorsqu'elles auront pris belle couleur jaune les égoutter et servir.

---

[1] Jambon Houo T'œi.
[2] Pain à la vapeur Mann T'eou.

4. No. 9.

Tao yu en friture.
Tcha tao yu

@

1° Écailler et vider deux livres de « tao yu », couper chaque poisson en plusieurs tronçons placer dans un bol contenant de l'eau salée, les laisser ainsi quelques heures.

Les sortir alors et les sécher à la serviette.

2° Un verre de farine délayée non avec de l'eau mais avec du tsing tsiang. La pâte doit être un peu fluide.

3° Une livre de saindoux.

4° 1/2 livre d'huile de sésame.

Tremper les tranches de poisson dans la pâte et les jeter dans la friture bien chaude. Quand les morceaux auront pris belle couleur dorée, les sortir et les placer sur une assiette.

Faire chauffer l'huile de sésame dans une seconde casserole et achever de frire le poisson. Cette seconde opération est pour terminer la cuisson et donner de la saveur.

Le poisson ainsi préparé doit être croustillant. Se mange froid ou chaud.

Note du traducteur. — Ce mets est servi dans tous les restaurants On l'assaisonne généralement en versant dessus soit du vinaigre soit du tsing tsiang, soit les deux mélangés.

Le tao yu, ou poisson en forme de coutelas se trouve dans tous les marchés du Nord. Sa chair est délicate mais contient beaucoup d'arêtes.

L'emploi du tao yu n'est pas indispensable, ou peut choisir n'importe quel poisson peu épais.

4. No. 10.

Pâtisserie à la rose.
Tcha mei koei tsoei

Pétrir avec de l'eau pour en obtenir une pâte un peu consistante, 400 grammes de farine additionnée d'un peu de graisse. Préparer d'autre part une pâte un peu moins épaisse avec de l'eau et 600 gr. de farine.

Confectionner des petites boulettes avec la première préparation, puis étaler au rouleau la pâte No. 2 et la diviser en autant de petites galettes qu'on aura de boulettes, envelopper chacune de ces dernières dans une des petites galettes.

Prendre ces nouvelles boulettes et les étendre une a une au rouleau pour en faire des lanières de pâte. Rouler chacune sur elle-même et la partager en deux. On aura ainsi quantité de petits boudins de pâte. Rouler chacun d'eux sur le doigt ou sur un bâtonnet de grosseur similaire, fermer une des extrémités en rabattant la pâte pour obtenir une sorte de godet en forme de dé à coudre. Jeter dans la friture chaude, laisser prendre couleur, sortir, égoutter, et remplir chaque godet avec partie d'un mélange composé de 1000 gr. de sucre en poudre et de 30 à 35 gr. de « mei koei tsiang » [1]

[1] Le mei koei tsiang est une préparation faite avec des pétales de rose. On peut le remplacer avantageusement par tout autre produit possédant un parfum particulier : vanille, fleur d'oranger, citron etc.

4. No. 11.

Friture d'azeroles.
Tcha chann tcha



Couper en cubes d'un centimètre de côté un morceau de gelée d'azeroles. Battre dix blancs d'œufs et les employer à délayer de la farine, la pâte ne doit pas être trop fluide, y mettre les cubes d'azeroles et les jeter dans la friture chaude. Les y laisser se gonfler. Égoutter rapidement et servir.

4. No. 12.

Œufs frits à la farine.
Tcha tann mienn i

Préparer une pâte composée ainsi : cinq œufs (de poule ou de cane six onces de gras coupé en dés, un verre de farine, un morceau de jambon et d'oignon hachés fin. Bien mélanger le tout après avoir salé selon goût.

A l'aide d'une cuillère à soupe verser cette préparation par cuillerées dans la graisse chaude. Retourner pour faire prendre couleur de chaque côté. Égoutter rapidement et servir. On peut saupoudrer de sel ou bien se servir du condiment moitié tsing tsiang moitié huile de sésame.

4. No. 13.

Beignets aux pommes de Corée.
Tcha kao li p'inn kouo

@

Éplucher et épépiner dix pommes, les couper en morceaux.

Battre cinq blancs d'œufs et s'en servir pour délayer de la farine et en obtenir une pâte pas trop fluide.

Faire une purée de jujubes en les cuisant à l'eau, y mélanger quelques pincées de fleurs de cannelier.

Envelopper chaque tranche de pomme avec cette purée et l'entourer d'un morceau de « toilette de porc » [1] Enduire de pâte chaque tranche ainsi préparée et jeter une à une dans la friture chaude. Quand elles auront pris couleur, les égoutter et servir aussitôt. On peut employer n'importe quelle espèce de pommes.

4. No. 14.

Même recette.

On peut remplacer les pommes par des poires à chair demi ferme. On emploie également à la préparation de ces beignets de la gelée d'azeroles, des bananes. On procède exactement de même pour chacune de ces substances.

---

[1] nom vulgaire du péritoine du porc qui sert aux charcutiers à envelopper certains produits comme les saucisses. En chinois, wang yeou (graisse en forme de filet).

4. No. 15.

Petits pâtés croustillants.

Tcha yeou sou kiao

@

Partager en deux tas 1/10 de boisseau de farine de bonne qualité, l'un composé de quatre parties l'autre de six.

Faire deux parts d'une demi livre de saindoux ou d'huile de sésame, l'une de sept parties, l'autre de trois.

Malaxer le premier tas de farine avec les sept parties de graisse (ou d'huile) ajouter trois parties d'eau. Travailler de même le second tas avec les trois parties restantes de la graisse (ou de l'huile) et sept parties d'eau. On a ainsi obtenu deux tas de pâte de consistance différente. Placer le second tas sur la planchette, l'aplatir avec la paume de la main et mettre dessus le premier tas de façon qu'il couvre celui de dessous. Aplatir et développer à l'aide du rouleau de pâtissier pour obtenir un ruban de pâte. Le rouler sur lui-même en forme de boudin, diviser en rondins auxquels on donne d'un coup du pouce, l'empreinte d'une petite cuvette au fond de laquelle on dépose un peu de hachis de jambon, fermer ce petit pâté en relevant les bords de la pâte et en pinçant pour assembler.

Tout étant ainsi préparé, les jeter un à un dans la friture chaude, ne pas cesser de les remuer. Quand ils auront pris belle couleur, les égoutter et servir sans attendre.

4. No. 16.

Petits pâtés aux crevettes.
Tcha hia pao tseu

Éplucher deux livres de crevettes fraîches les mélanger avec un peu de sel, vin jaune, farine de haricots, ou farine de froment. Faire du tout une pâte ferme. En confectionner des petites boulettes, envelopper chacune d'un morceau de toilette de porc, comme on ferait de saucisses. Les tremper dans une pâte composée de farine délayée avec cinq blancs d'œufs de poule ou de cane, et les jeter dans la friture chaude. Quand ils auront pris belle couleur la cuisson sera achevée. Egoutter, saupoudrer d'un peu de sel si besoin, et servir.

4. No. 17.

Gâteaux aux bananes.
Tcha hiang tsiao p'ing

@

1° Prendre un certain nombre de bananes les éplucher et les réduire en bouillie à l'aide d'un pilon ou d'une fourchette.

2° ½ cheng de farine de bonne qualité.

3° ½ livre de sucre

4° battre dix œufs

5° 1 livre de graisse.

Mélanger les œufs, le sucre, la farine et la pâte de bananes, travailler ce mélange comme on le fait pour la pâte à galette Etendre cette pâte sur la planchette et lui donner l'épaisseur d'un doigt. La découper au moyen d'un verre à liqueur, c'est plus pratique que l'emploi d'un moule. On peut découper en variant les formes, ronds, carrés, losanges etc.

Les jeter un à un dans la friture bien chaude. Quand cette pâtisserie aura pris belle couleur, égoutter et servir. Se mange très chaud. On peut saupoudrer de sucre.

Note Le demi cheng équivaut à 1/20 de boisseau

4. No. 18.

Boulettes de viande au riz grillé.
Tchatch'ao mi jeou wann

Faire un hachis composé de trois livres de viande, un peu de tsing tsiang, de vin jaune quelques pincées de sucre, un oignon, y incorporer du riz glutineux grillé (se vend tout préparé) Battre cinq blancs d'œufs avec quantité suffisante de farine pour avoir une pâte assez consistante. Confectionner des boulettes avec le hachis et les tremper dans la pâte, les jeter une à une dans la friture chaude. Quand elles auront pris couleur, les égoutter et les servir. On peut saupoudrer de sel fin, on les sert aussi avec comme condiment moitié tsing tsiang moitié huile de sésame.

4. No. 19.

Pétales de magnolia [1].

Tcha yu lann p'ienn

@

Préparer quelques pétales de magnolia, les tremper dans une pâte faite avec un peu de farine, une once de sucre en poudre, six blancs d'œufs. Quand les pétales sont bien imprégnés de pâte, les jeter dans la friture chaude. Ils y gonfleront beaucoup. Les sortir alors, les égoutter, servir sans attendre après avoir saupoudré de sucre en poudre.

On peut employer différentes fleurs parfumées, acacia, oranger etc.

[1] Magnolia yu-lan

4. No. 20.

Cuisses de noix frites.

Tcha hou t'ao jeou



Débarrasser de leurs coquilles une livre de noix, les faire tremper pendant une nuit dans de l'eau fraîche, les sortir et enlever soigneusement la peau. Les essuyer dans une serviette.

Les jeter alors dans la friture chaude, et les y laisser prendre couleur dorée, les égoutter et les rouler dans une demi livre de sucre.

4. No. 21.

Œufs frits en gâteau.
Tcha tann ping



Malaxer ensemble six blancs d'œufs un peu d'oignon et de gingembre hachés un peu de vin jaune, de sel, de sucre, une demi once de crevettes sèches gonflées dans du vin jaune, quelques champignons hachés, un morceau de jambon haché. Donner la forme d'une galette en ajoutant, le cas échéant, quelques pincées de farine. Jeter le tout dans la friture chaude. Retourner, sortir, découper en morceaux avant de servir.

4. No. 22.

Galettes aux crevettes.
Tcha hia ping

Éplucher 1/2 livre de crevettes, couper le bout des têtes et faire macérer quelque temps dans un mélange de tsing tsiang et de vin jaune, composer une pâte fluide avec dix blancs d'œufs, sel, farine en suffisance. Jeter une cuillerée de cette pâte dans la friture, la laisser s'y gonfler, mettre dessus quelques crevettes, prendre une nouvelle cuillerée de pâte et en couvrir les crevettes. Attendre un instant. Retourner. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la préparation.

On peut également se servir de viande, dans ce cas là, hacher fin, le procédé reste le même.

4. No. 23.

Préparation aux racines de lotus.
Tcha neôo kia

@

Nettoyer quelques racines de lotus, et les débiter en rouelles minces.

Faire un hachis avec : une livre de viande, un peu de tsing tsiang, de vin jaune, d'oignon et de gingembre, faire une pâte avec quelques blancs d'œufs, un verre de farine, allonger avec un peu d'eau.

Mettre une partie de ce hachis entre deux tranches de racine de lotus, tremper dans la pâte qui doit être un peu consistante et jeter dans la friture chaude. Continuer jusqu'à épuisement de la préparation.

4. No. 24.

Friture.

Tcha mienn yu

Nettoyer et écailler un poisson (hareng ou maquereau) couper en tronçons minces et faire macérer pendant une heure dans du tsing tsiang, vin jaune, oignon et gingembre hachés.

Délayer avec de l’eau un bol de farine (on peut se servir de la farine sans qu’elle soit délayée) Si l’on emploie la pâte il la faut très consistante. Enduire chaque tranche de poisson soit de pâte soit de farine. Jeter chaque tranche dans la friture chaude. Laisser prendre couleur. Sortir, égoutter, servir chaud.

On mange en trempant chaque bouchée dans un peu de tsing tsiang.

4. No. 25.

Viande frite au gluten.
Tcha jeou mienn kinn

Un bol de gluten [1]

Deux livres de porc frais, hacher bien fin, y mélanger sel en suffisance, un peu de tsing tsiang, vin jaune pincée de sucre, oignon et gingembre Faire une pâte du tout.

Débiter le gluten en morceaux et dans chacun d'eux placer une petite boulette du hachis, les jeter une à une dans la friture très chaude, quand elles sont frites à point les sortir Verser dans une autre casserole quatre onces de tsing tsiang de très bonne qualité, une pincée de sucre, un verre d'eau.

Quand le tout est bien chaud y faire rissoler la préparation au gluten. Servir chaud.

[1] Gluten, mienn kinn (nerf de farine).

4. No. 26.

Friandise aux fleurs de cannelier.

Battre dix jaunes d'œufs. Faire fondre dans un peu d'eau chaude une petite poignée de sucre candi et quatre onces de sucre blanc, ajouter quelques fleurs de cannelier confites. Laisser refroidir. Incorporer un peu de farine de haricots. Verser les jaunes d'œufs dans cette composition (Elle doit être assez froide pour que les jaunes versés ne se coagulent pas) remuer pour que le mélange soit intime.

Faire chauffer une demi livre de saindoux dans une casserole. Quand la graisse sera bien chaude, prendre une petite cuillerée de la préparation et la verser dans la friture. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la quantité préparée se mange très chaud.

4. No. 27.

Friture d'Anguilles.
Tcha chann yu seu



Nettoyer quatre livres d'anguilles jaunes, les cuire au court bouillon, les sortir et les débiter en minces filaments. Les faire frire. Quand ils seront de belle couleur les sortir. A ce moment les mettre dans un bol avec un peu de sucre. Mettre le tout dans une casserole et placer sur feu vif. Quelques instants suffisent.

Il n'est pas nécessaire de se servir d'anguilles jaunes très communes en Chine, n'importe quel genre d'anguilles peut convenir (note du traducteur.)

4. No. 28.

Friture de poissons aux cinq parfums.
Tcha ou hiang yu

Écailler, vider et nettoyer un bar [1] le frotter de sel fin et le laisser ainsi pendant trois heures. Le frotter ensuite avec du « mienn tsiang » [2] de l'anis en poudre, du « hoa tsiao » [3] le mettre macérer dans un pot pendant 4 ou 5 jours. Enlever tous les condiments ayant servi de préparation.

Couper en tronçons et les jeter dans la graisse chaude. Quand ils auront pris belle couleur les sortir et les mettre dans une autre casserole avec trois onces de tsing tsiang une pincée de sucre et une verrée d'eau. Placer sur feu vif Lorsque le bouillon aura pris consistance servir avec la sauce employée à la macération.

[1] Bar, k'oai yu.
[2] Mienn tsiang, sauce de farine fermentée avec du sel.
[3] Hoa tsiao succédané du poivre (zanthoxyiun piper).

4. No. 29.

Feuilles de lophante roulées.
Tcha houo hiang kiuen

@

Nettoyer une bonne poignée de feuilles de « houo hiang » [1] Préparer une pâte avec un verre de farine, deux blancs d'œufs, six onces de sucre blanc, un peu de fleurs de cannelier.

De chaque feuille faire un petit cylindre l'imprégner de pâte et jeter un à un dans la friture chaude. Quand ils auront pris couleur, les sortir. Saupoudrer de sucre.

[1] Houo hiang Lophante de Chine (lophantus rugosus).

4. No. 30.

Potiron en forme de crabe.
Tcha nann koua hiai

Peler et hacher fin un petit potiron [1] Délayer un verre de farine avec eau, tsing tsiang et sel.

Bien mélanger le tout, (la préparation doit être suffisamment fluide). Verser cuillerée par cuillerée dans la friture chaude. Ces espèces de beignets prendront vaguement la forme de crabes et s'enfonceront dans la graisse. Quand ils remontent à la surface les retourner, attendre un instant et servir.

[1] potiron, nann koa.

4. No. 31.

Ignames [1] en tranches.
Tcha chann yao pienn



Peler quelques ignames et laisser macérer pendant une nuit dans de l'eau alunée. Couper en tranches et jeter dans la friture une à une. Quand elles auront pris couleur les retourner. Saupoudrer de sel ou de sucre selon le goût.

[1] Igname, Chann yao.

4. No. 32.

Crevettes frites.
Tcha yeou hia

Nettoyer, couper les bout des têtes et les queues à une livre de crevettes fraîchies et les jeter dans la friture chaude. Quand elles auront pris couleur, les sortir et les mettre dans une autre casserole avec trois onces de tsing tsiang, deux de sucre. Placer sur feu vif quelques minutes. Avant que la cuisson ne soit complète ajouter trois ou quatre pincées d'anis en poudre.

4. No. 33.

Aubergines en beignets.
Tcha k'ié ping

@

Couper les queues et peler une livre d'aubergines, les découper en tranches. Les jeter dans un peu de graisse avec un peu de tsing tsiang et une pincée de sucre. Les laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient en bouillie. Les sortir et les mettre de côté.

Délayer un verre de farine avec un peu d'eau et deux blancs d'œufs. Prendre une peu de cette pâte avec une cuiller, placer dessus une petite quantité de la bouillie d'aubergine, verser un peu de pâte sur le tout et mettre dans la friture bien chaude. Retourner après avoir laissé frire un instant de manière que les deux faces du beignet soient bien colorées.

4. No. 34.

Œufs frits.

Tcha yeou mi tann

Pour frire cinq œufs de cane employer dix onces de graisse.

Casser les œufs l'un après l'autre au-dessus de la friture chaude. Les retourner en temps voulu pour qu'ils se dorent de chaque côté. On les mange en trempant dans du tsing tsiang

4. No. 35.

Patates douces en tranches.
Tcha chann yu pienn



Nettoyer et peler quelques patates douces, les couper en tranches minces les faire frire dans la graisse, (opérer comme pour les pommes de terre frites,) les sortir, saupoudrer de sel fin. Ce mets est très délicat.

patate, Chann yu

4. No. 36.

Cotylédons de haricots.
Tcha yeou teou pann

Mettre tremper pendant une nuit un dixième de boisseau de haricots « ts'ann teou ». Enlever les peaux les sécher au soleil ou à l'air libre, les jeter dans la friture chaude et attendre qu'ils aient pris couleur jaune. Les faire sauter dans un bol avec un verre de sel fin.

Nota. On peut remplacer par même quantité d'arachides dont on aura enlevé les coques.

4. No. 37.

Nienn kao en friture.
Tcha kao kann

@

Couper en tranches minces quelques morceaux de nienn kao [1] les faire sécher au soleil. Jeter ces morceaux dans la graisse chaude, les retourner. Servir.

[1] Le nienn kao est une espèce de pâtisserie très compacte dans laquelle entrent des jujubes, des raisins secs. On en consomme beaucoup dans la Chine septentrionale.

4. No. 38.

Champignons frits.
Tcha kiunn yeou

Nettoyer et sécher légèrement une livre de champignons Les faire frire dans une demi livre de graisse. Quand ils auront pris belle couleur verser six onces de tsing tsiang sortir, saler, servir.

Nota. On peut remplacer par des pousses de bambou divisées en tranches minces.

CY SE TERMINE LE CHAPITRE

DES

FRITURES.

@

Chapitre V.

第五篇

Formules et Secrets

BRAISÉS

Cuisson sous la Cendre. et au Four, Cuisson lente.

煨 *wei*

爊 *ngao*

的 *ti*

秘 *pi*

訣 *kiué*

Braisés
Cuisson sous la cendre et au four

@

Il n'y a rien de particulier à dire sur le présent chapitre lequel traite des préparations culinaires cuites sous la braise ou les charbons ardents, sous la cendre ou entourées de sciure de bois en ignition. C'est ce que nos « cuistots » appellent « braiser », mais ici les moyens sont restés très primitifs et tout autres. Les résultats n'en sont pas moins intéressants et le gastronome avisé fera bien d'essayer.

Le mot employé pour ce mode de cuisson est wei qui signifie : Charbons ardents, cendre chaude, chauffer ou cuire quelque chose au milieu d'un combustible en ignition. Brasero.

Les Chinois ont deux manières de procéder. La première, la meilleure à notre avis, consiste à envelopper la chose à cuire dans une bonne couche de boue ou d'argile et à placer au centre d'un foyer donnant un chaleur modérée sans flamme. On emploie pour le second une jarre (t'ann) fermée hermétiquement par un couvercle luté soigneusement avec de la boue ou de la glaise. La jarre est alors placée au centre d'un foyer sans flamme.

Dans l'un et l'autre cas il est nécessaire de conduire la cuisson arec une sage lenteur, les viandes conserveront ainsi toute leur arôme, tous leurs sucs.

Le mot employé pour exprimer la cuisson au four est « hong » qui signifie : cuire en desséchant, sécher au feu. Ce

procédé ne diffère pas essentiellement du nôtre et les meilleurs fours chinois sont d'origine étrangère.

Un troisième procédé à été ajouté à ce chapitre, on l'appelle « ngao » c'est une cuisson ordinaire mais à feu très lent.

5. No. 1.

Poulet à la jarre.
Wei t'ann li ki

@

Plumer vider et couper en quatre un beau poulet, jeter les morceaux dans une jarre avec quelques lardons de jambon, quelques champignons (si ce sont des champignons secs, les faire gonfler au préalable dans de l'eau chaude) trois onces de vin jaune, quatre de tsing tsiang, oignons et gingembre en tranches, saler, et ajouter un verre d'eau. Couvrir et luter avec de l'argile.

Le fourneau ne pouvant être employé, on peut disposer l'appareil de cuisson soit entre des briques, soit en creusant le sol, soit entre des cailloux. Pour cuire on emploie de la sciure de bois mélangée d'herbes sèches et de quelques fragments de braise ou de charbon de bois incandescents. Le foyer ne doit pas émettre de flamme.

Une nuit entière est tout juste suffisante pour mener à bien l'opération.

On peut cuire ainsi, pigeons, viandes, poissons.

5. No. 2.

Poulet braisé en plumes.
Wei mao ki

Vider et nettoyer un poulet, ne pas le plumer. Enduire de sel fin l'intérieur du poulet (employer une demi-once de sel) Verser à l'intérieur quatre onces de vin jaune, trois de tsing tsiang, une rondelle d'oignon et de gingembre. Avec la peau boucher les orifices et manier le poulet de façon à lui faire prendre la forme d'une boule. L'envelopper d'argile ou de glaise. A ce moment on a dû obtenir une sorte de ballon à jouer.

Placer cette boule au milieu des braises ardentes ou d'un feu de charbon de bois modéré. Quand la boule sera devenue complètement noire et qu'elle commencera à se fendiller, on peut juger la cuisson comme terminée (un peu plus vaut mieux qu'un peu moins) briser la boule en la lançant sur une pierre, ou en employant un marteau. Le poulet sortira juteux à point en abandonnant son manteau de plumes, et savoureux à souhait.

On peut préparer ainsi des petits oiseaux, moineaux ou autres, des pigeons etc.

5. No. 3.

Tarte aux fraises.
Hong yang mei ping

@

Émietter du pain en quantité suffisante pour obtenir la contenance d'environ deux verres et demi, délayer dans une livre de lait, ajouter un demi verre de sucre cristallisé, une pincée de sel, trois œufs battus, un peu de râpure de zeste de limon ou citron, écraser une verrée de fraises et mélanger le tout minutieusement dans un bol.

Enduire une casserole d'huile de sésame, verser dedans le contenu du bol. Mettre au four modéré une bonne demi heure. Démouler avec précaution. A ce moment on doit avoir obtenu une galette. Lui faire prendre couleur sur un brasier. Garnir de fraises, saupoudrer avec du sucre candi pulvérisé, quelques peu de poudre de fleurs de cannelier. On peut ajouter quelques quartiers de noix épluchés, des graines de pastèques etc.

5. No. 4.

Ignames braisés.
Wei chann yu

Choisir quelques beaux ignames, ne pas les peler. Les placer sous la cendre qui contient encore quelques charbons ardents. Les y laisser une demi heure.

On emploie également le procédé suivant : peler les ignames, les envelopper ensuite dans du gros papier de paille et terminer comme précédemment.

La première méthode est la meilleure.

5. No. 5.

Abricots desséchés.
Hong kann hing



Jeter une poignée de cendre de bois dans une casserolée d'eau froide. Faire chauffer à ébullition, y mettre quatre ou cinq livres d'abricots. Les retirer après trois ou quatre minutes d'immersion. Les cribler de trous à l'aide d'une aiguille et les placer sur un grillage en fil de fer au-dessus de charbons ardents. Attendre la dessiccation.

Traités ainsi, les abricots se conservent longtemps.

5. No. 6.

Séchage des pêches.
Hong kann t'ao

Enlever les noyaux à cinq livres de pêches, les placer sur le grillage en fil de fer au-dessus de braise ardente ou bien les faire sécher très doucement dans le four.

Plus l'opération est lente meilleur est le résultat.

5. No. 7.

Petits gâteaux secs.
Hong tseu tcheu ping kann



Confectionner une pâte ferme en employant trois livres de sucre, quatre livres de farine de froment, deux œufs battus. Bien malaxer. Étaler la pâte, avec peu d'épaisseur et à l'aide d'emporte-pièce spéciaux de différentes formes, carré, losange, en cœur etc. découper dans la pâte. Cuire au four ou sur une plaque de tôle posée sur de la braise ardente. Faire prendre couleur sur chaque face et laisser refroidir.

5. No. 8.

Pain grillé aux œufs.
Hong tann

Préparer des tranches de pain, les faire rôtir sur chaque face. Étendre d'un côté, une très mince couche de beurre frais pendant que le pain est encore chaud, étendre par dessus une cuillerée d'un composé de cinq œufs battus avec du jambon haché fin, sel, poivre, très peu d'oignon. Placer le tout dans un four, La cuisson des œufs indique l'instant où l'on peut servir.

5. No. 9.

Viande braisée.

Hong ngao jeou

@

Hacher deux livres de viande avec une dizaine de « t'sing kouo » [1], six onces de tsing tsiang, saler légèrement, quatre onces de vin jaune un peu d'oignon et de gingembre.

Placer ce hachis dans la casserole avec un peu d'eau couvrir et faire aller à tout petit feu. Une cuisson de quatre heures n'est pas exagérée. Au bout de ce temps ajouter quatre onces de sucre candi et laisser mijoter pendant un quart d'heure.

On arrive au même résultat en procédant comme suit :

Mettre dans la casserole, la viande, l'oignon, le gingembre avec un peu d'eau. Poser sur le feu. Chauffer lentement et laisser bouillir. Quelques minutes après verser quatre onces de vin jaune. Couvrir et chauffer. Saler et ajouter six onces de tsing tsiang. Quand la viande sera très cuite, comme réduite en bouillie ajouter la pulpe d'une dizaine de « ts'ing kouo ». Couvrir un instant et ajouter quatre onces de sucre candi. Laisser mijoter un quart d'heure, servir,

---

[1] ts'ing kouo Olive (chinoise) fraîche ; nom botanique : Canarium album.

5. No. 10.

Potage nids d'hirondelles.
Ngao yenn wo

@

Nettoyer minutieusement une once de nids d'hirondelles les placer dans l'eau tiède pour que la substance se gonfle. Verser dans la casserole un verre de bouillon de jambon, un verre de bouillon de champignons, un verre de bouillon de poulet, trois verres d'eau. Poser sur feu doux. Ajouter les nids d'hirondelles et laisser mijoter. Servir très chaud.

Nids d'hirondelles Yenn wo.

5. No. 11.

Poulet aux champignons.
Hoang menn ki

@

Plumer, nettoyer, vider et couper en petits morceaux un jeune poulet, les passer à l'eau fraîche puis mettre dans la casserole avec un peu d'eau, quelque peu d'oignon et de gingembre. Placer sur feu doux. Après quelques bouillons ajouter quatre onces de vin jaune et laisser marcher à petit feu quelques minutes. Verser quatre onces de tsing tsiang, saler légèrement répandre deux onces de jambon débité en petits cubes et terminer par deux onces de champignons secs gonflés à l'eau. Couvrir et laisser cuire doucement.

Nota : on peut remplacer les champignons par une livre de pousses de bambou bien épluchées et débitées en tranches minces.

5. No. 12.

Canard farci à la viande.

Ngao jeou fou sai ya

Préparer une farce avec une livre et demi de viande sans peaux, un peu d'oignon et de gingembre, vin jaune, jambon, pincée de sel. En remplir le ventre d'un canard après l'avoir plumé vidé et nettoyé, le placer dans une casserole avec un peu d'eau, ajouter quelques rondelles d'oignons et de gingembre, couvrir et faire partir à bon feu. Au bout d'un moment ajouter trois onces de vin jaune et couvrir, ralentir beaucoup le feu qui doit être très doux. Saler, verser quatre onces de tsing tsiang, ajouter 1/2 once de champignons secs gonflés à l'eau chaude et quelques tranches minces de jambon. Prolonger la cuisson jusqu'à ce que le canard soit presque en bouillie.

5. No. 13.

Canard en pastèque.
Si koa ngao ya



Plumer et vider un canard enlever les plus gros os et verser dans le ventre trois onces de vin jaune quatre de tsing tsang un peu d’anis en poudre. Placer le canard ainsi préparé dans une moitié de pastèque dont les graines et la chair auront été enlevées. Mettre cet appareil sur un feu très modéré. La cuisson doit être très lente.

5. No. 14.

Canard salé au naturel.
T'sing ngao pann ya

Nettoyer à l'eau un canard salé, ne pas le couper en morceaux. Le mettre dans une casserole avec de l'eau et laisser jeter quelques bouillons. Le sortir, le placer dans l'eau froide et l'y laisser quelques minutes. Le mettre de nouveau sur le feu. Renouveler trois fois cette opération. Ceci fait ajouter un peu de vin jaune, une pincée de sel et laisser mijoter à tout petit feu. Lorsque le canard sera très cuit le servir.

5. No. 15.

Petit intestin de cochon.
Ngao ma kou tann

@

Aux champignons et aux œufs Battre cinq œufs avec dix cuillerées d'eau. Nettoyer longuement un petit intestin [1] de cochon. Le ficeler d'un bout, le remplir avec les œufs battus, et fermer avec un fil l'extrémité laissée libre. Le faire cuire dans un court bouillon longtemps, le sortir et le débiter en petites rondelles sans toutefois le couper complètement, chaque rondelle restant adhérente à la précédent par une partie de la peau. Verser dans une casserole un verre de bouillon de poulet, mettre dedans le petit intestin préparé, ajouter une once de jambon coupé en petites tranches, quelques champignons secs gonflés à l'eau chaude. Mettre sur le feu assez lent pendant 1/2 heure, servir.

[1] petit intestin ou intestin grêle siao tch'ang.

5. No 16.

Anguille au naturel.
Ngao hoang chann

Ouvrir gorges et ventres avec des ciseaux à une livre d'anguilles, enlever les têtes et les queues, passer à l'eau froide pour bien nettoyer. Couper en tronçons d'un pouce et placer dans une casserole avec quelques petits oignons et un peu d'eau. Ajouter trois onces de vin jaune et couvrir. Saler. Incorporer une once de champignons secs gonflés à l'eau chaude. Faire cuire à tout petit feu. Plus la cuisson est lente plus la réussite est certaine.

Nota : on peut remplacer les champignons par des « kann pei » (coquillages secs) cuits dans du vin jaune.

5. No. 17.

Poumons au naturel.
Ngao fei

@

Préparer ainsi un poumon de cochon : le remplir d'eau fraîche, le placer sur la planchette de cuisine et le battre avec la main, retirer l'eau et recommencer trois ou quatre fois cette opération pour chaque côté du poumon. Ils deviennent alors blancs et sont gonflés. Enlever les peaux et couper en morceaux qu'on laisse encore tremper quelques minutes dans de l'eau froide. Les mettre alors dans une casserole avec un peu d'eau et laisser bouillir quelques minutes. Couvrir. Peu après saler et abandonner pendant 1/2 heure sur feu lent.

Se mange avec la condiment moitié tsing-tsiang moitié huile de sésame.

5. No. 18.

Viande au gluten.
Ngao mienn kinn pao jeou

Préparer un hachis avec deux livres de viande sans peau ni nerfs, un peu d'oignon et de gingembre, sel, et vin jaune. Incorporer à ce hachis quelques petits cubes de jambon. Verser dans la casserole deux verres de bouillon de viande (on peut remplacer par de l'eau) y mettre le hachis et faire cuire légèrement. En faire des boulettes, les envelopper de gluten et les mettre une à une dans le bouillon. Faire partir à bon feu. La cuisson est rapide.

5. No. 19.

Viande paille.

Ngao jeou seu



Découper en filaments une livre de viande débarrassée des peaux, la mettre dans une casserole avec de l'eau laissant donner quelques bouillons et ajouter une livre de pousses de bambou découpées en filaments, verser trois onces de vin jaune, saler, quatre onces de tsing tsiang, une pincée de sucre, couvrir et attendre pour servir, que la cuisson soit complète.

5. No. 20.

Jarret de bœuf nature.
Ngao nieou t'i

Nettoyer minutieusement une paire de jarrets de bœuf, les échauder et les gratter avec un rasoir pour enlever tous les poils. Les mettre dans une marmite avec de l'eau, de l'oignon et quelques tranches de gingembre, couvrir et laisser cuire une heure environ. Verser alors 1/2 livre de vin jaune, saler fortement, couvrir et abandonner sur petit feu pendant 1/2 journée jusqu'à ce que la cuisson soit complète. Verser le tout dans une terrine et laisser refroidir. Se mange froid à l'état de gelée.

5. No. 21.

Mets sucré.
Ngao tienn ts'ai

@

Faire cuire à l'eau deux onces de « k'ienn cheu »[1]. Faire tremper à l'eau chaude 1/2 once de graines de lotus, les séparer en deux et enlever le germe intérieur, Mettre ces deux produits dans une casserole et ajouter 1/2 once de cannelle, un seu de jus de poire, quatre onces de sucre candi, quelques gouttes d'huile de cannelier Bien mélanger le tout et placer sur feu doux et laisser cuire lentement.

[1] k'ienn cheu, fruit de l'euryale ferox. Genre de plante aquatique de la famille des nymphéacées, à feuilles nageantes, l'euryale féroce ou épineuse habite les eaux douces de la Chine et de l'Inde orientale, Ses graines sont comestibles comme celles du lotus.

5. No. 22.

Taros au sucre.
Ngao yu nai

Peler et débiter en petits morceaux deux livres de taros Mettre dans une casserole un peu d'eau avec une livre de sucre rouge (non raffiné) et faire chauffer pour obtenir un sirop épais. Mettre les tranches de taros et faire cuire à feu doux, attendre que les taros soient bien cuits, les sortir et semer dessus quelques fleurs de cannelier.



Chapitre VI.
第 六 篇

Formules et Secrets

Cuisson à l'eau
Bouillons

煑 *tchou*

的 *ti*

秘 *pi*

訣 *kiué*

Cuisson à l'eau - Bouillons

@

Rien de particulier à dire sur ce chapitre. On observera cependant que les bouillons sont préparés à cuisson lente et souvent comportent deux opérations distinctes.

Le caractère qui exprime cette action est tchou signifiant : faire chauffer de l'eau, faire cuire dans l'eau.



6. No. 1.

Bouillon de poulet.
Tchou ki t'ang

@

Mettre de côté le sang du poulet qu'on vient de tuer. Après l'avoir préparé comme d'habitude, le couper en morceaux les placer dans une casserole avec un bon verre d'eau, ajouter six onces de vin jaune, couvrir et faire partir à feu vif. Un instant après saler, réduire le feu et laisser mijoter longtemps. Sortir les morceaux du poulet dont tous les sucs sont dans le bouillon. Dégraisser et ajouter le sang. Le feu doit être couvert d'un peu de cendre pour qu'il soit très peu ardent. Lorsqu'il se produira de l'écume enlever le sang qui s'est coagulé et a pris l'aspect de morceaux de foie. Ce bouillon sert surtout à corser les sauces. On en sert aux malades en diluant quelques cuillerées de cette préparation dans un bol d'eau bouillante c'est plutôt un consommé qu'un bouillon proprement dit. On peut, au cours de la préparation ajouter quelques tranches de gingembre.

6. No. 2.

Poulet à la sauce.
Hong chao ki

Préparer un poulet et le couper en morceaux qu'on place dans la casserole avec trois verres d'eau, quelques rondelles d'oignon et de gingembre. Couvrir et faire partir à feu vif. Laisser se produire quelques bouillons et ajouter quatre onces de vin jaune et autant de tsing tsiang. Diminuer le feu et ajouter soit 1/2 livre de châtaignes cuites à l'eau, soit quelques champignons. Couvrir la casserole et laisser mijoter. Un peu avant de servir ajouter une once de sucre. Laisser un instant. Verser dans un plat et répandre 1/2 once d'huile de sésame.

6. No. 3.

Canard au riz glutineux.
Tchou no mi ya

@

Faire macérer pendant une nuit 1/10 de boisseau de riz glutineux. Préparer un canard de la façon habituelle, mettre de coté, le foie, les poumons, le cœur le gésier et en faire un hachis, avec quelques morceaux de jambon. Placer le canard dans une casserole avec quatre verres d'eau, ajouter un peu d'oignon et de gingembre. Verser six onces de vin jaune saler et faire cuire à tout petit feu, quand la cuisson est complète (au moins 2h 1/2) sortir le canard et enlever la carcasse. Le couper en quatre et placer chacun des morceaux dans le fond d'un bol. Faire cuire le riz à l'étuvée qu'il ne soit ni trop mou ni trop ferme, y ajouter un bon verre de bouillon de viande et le bouillon qui a servi à la cuisson du canard, incorporer le hachis préparé avec le foie, cœur etc. et bien mélanger le tout. Diviser en quatre parties cette préparation et mettre chacune d'elles dans les quatre bols précités. Couvrir chaque bol avec une soucoupe et terminer la cuisson à l'étuvée. Quant c'est bien cuit retourner chaque bol dans une assiette et verser sur chacun d'eux un peu d'huile de sésame.

Si la sauce est trop déliée on peut l'épaissir avec un peu de farine de haricots. On peut aussi « corser » en ajoutant un peu de tsing tsiang.

6. No. 4.

Canard à la « Chenn Sienn ».
Tchou chann sienn ya

Immerger pendant quelques minutes dans de l'eau bouillante un canard préalablement tué. Le plumer, vider etc. Frotter l'intérieur du corps avec un mélange d'oignon et gingembre hachés, du sel et laisser ces condiments à l'intérieur. Mettre le canard dans une casserole avec deux livres de vin jaune. Faire cuire à tout petit feu au moins pendant 6 heures. La casserole doit être bien couverte. On ne doit par enlever le couvercle pendant la cuisson.

6. No. 5.

Poulet en terrine.
Pai tounn ki



Mettre tremper quelques minutes à l'eau chaude un poulet tué, le plumer, vider, le flamber, enlever la peau coriace des pattes. Mettre dans le corps de l'oignon et du gingembre hachés auxquels on ajoute du sel. Placer le poulet le dos en l'air, dans une terrine, après avoir replié la tête sous l'aileron. Verser un grand verre de bouillon de poulet, placer quelques tranches minces de jambon, une pousse de bambou en lamelles, quelques champignons (si l'on emploie des champignons secs les faire gonfler au préalable dans de l'eau chaude) couvrir la terrine d'un papier à défaut d'un couvercle. Faire cuire au bain-marie. Remplacer l'eau évaporée par de l'eau chaude. Cuisson au minimum 2 heures.

6. No. 6.

Viande à la sauce.
Hong tchou jeou

Découper en petits dés trois livres de viande. Mettre dans une casserole avec ½ livre de tsing tsiang, autant de vin jaune, de l'oignon et du gingembre. Couvrir et faire partir à feu vif. Au bout d'un moment allonger avec deux verres d'eau. Après quelques bouillons diminuer beaucoup le feu et laisser mijoter pendant deux heures. Après ce temps ajouter un demi verre d'eau ayant servi à préparer le soya. Couvrir à nouveau, et quelques minutes après ajouter une préparation faite avec un peu de sucre candi fondu à chaud dans un peu d'huile de sésame. Augmenter le feu et bien mélanger. Servir un instant après.

6. No. 7.

Viande aux condiments.
Tchou tsiao yenn jeou



Couper en dés trois livres de viande. Les mettre dans la casserole avec 1/2 livre de vin jaune, trois de sel, un peu d'oignon et de gingembre hachés grossièrement. Faire partir à feu vif, laisser bouillir un petit instant, allonger avec deux verres d'eau fraîche. Couvrir. Diminuer progressivement le feu et laisser cuire à feu doux pendant 2 h. A ce moment ajouter trois onces de sucre candi pulvérisé remuer pour aider la fonte et bien mélanger. Servir très chaud.

6. No. 8.

Bouillon au coulis de viande.
Tcheou tch'oann jeou t'ang

Couper en tranches minces une livre de viande. Verser dans une casserole un bol de bouillon de poulet auquel on ajoute quelques tranches de jambon et quelques lamelles de pousses de bambou. Quand cette préparation sera bouillante y jeter la viande au préalable macérée dans un peu de vin jaune, de sel et de farine de haricots.

Bien mélanger le tout à l'aide des bâtonnets. Laisser mijoter à petit feu pendant 1/2 heure servir après avoir versé quelques gouttes d'huile de sésame.

6. No. 9.

Viande « Fleurs de prunier ».
Tchou mei hoa jeou

@

Couper en tranches minces deux livres de viande en festonner les bords comme une fleur à cinq pétales, les tremper dans trois blanc d'œufs battus, et les jeter dans 1/2 livre de graisse bouillante. Quand elles seront bien frites les sortir et les mettre de côté.

Verser dans la casserole un bol de bouillon de poulet contenant quelques champignons, quelques lamelles de pousse de bambou, du jambon en tranches minces. Quand cette préparation sera bouillante y jeter la viande frite, saler, couvrir. Le feu vif au début doit être rapidement diminué pour que la cuisson s'opère très lentement. Se mange chaud.

6. No. 10.

Tête de cochon à la gelée.
Tchou sienn tchou t'eou kao

Échauder soigneusement une tête de cochon, la gratter au rasoir et la séparer en deux, ainsi préparée la faire cuire à grand feu dans un court bouillon bien aromatisé. La cuisson terminée désosser convenablement, débiter la chair en petits morceaux, les remettre dans le bouillon de cuisson, et replacer sur le feu, ajouter trois onces de sel, six de sucre, verser une livre de vin jaune, corser avec un peu d'oignon et de gingembre grossièrement hachés. Lorsque tout est bien mélangé, laisser mijoter sur feu doux pendant quelques minutes. Verser le tout dans une terrine de capacité suffisante. Laisser refroidir. On peut alors débiter en tranches et servir froid.

6. No. 11.

Bœuf bouilli.
Tchou nieou jeou



Couper en tranches épaisses quatre livres de viande de bœuf, maigre autant que possible, les mettre dans une casserole à demi pleine d'eau bouillante. Ajouter un navet (ou une carotte) préalablement percé de nombreux trous avec une grosse aiguille, quelques étoiles de badiane (anis étoilé) un oignon en rouelles, quelques tranches de gingembre. Placer sur feu très doux et laisser mijoter 3 ou 4 heures. Sortir le navet (ou la carotte) verser six onces de tsing tsiang. Laisser encore quelque temps sur le feu. La viande peut être mangée au sortir de la marmite et le bouillon sert d'assaisonnement, on peut aussi le servir en même temps que les bols de riz qui terminent le repas.

6. No. 12.

Boulettes de viande.
Tchou jeou yuen

Confectionner un hachis très fin avec deux livres de viande sans peaux ni nerfs, de l'oignon du gingembre, du sel, un peu de tsing tsiang et de vin jaune, incorporer à cette pâte un peu de farine de haricots, en faire des boulettes de la grosseur d'une noix. Les jeter dans quatre onces de graisse bouillante, ne les sortir que quand elles auront pris couleur dorée.

D'autre part hacher fin deux ou trois cœurs de choux les mettre dans une casserole avec les boulettes frites, quatre onces de tsing tsiang une pincée de sel, un bol de bouillon de poulet. Couvrir et laisser cuire à petit feu ½ heure. Ajouter une pincée de sucre, attendre quelques minutes et servir après avoir versé un peu d'huile de sésame.

6. No. 13.

Tranches de nôo [1] fourrées de viande.

Tchou jeou sai nôo pienn

Choisir deux belles racines de lotus, les nettoyer peler, les diviser chacune en deux (transversalement) Faire un hachis avec une livre de viande sans nerfs, oignon, gingembre, vin jaune, tsing tsiang. Remplir chacun des trous de la racine avec ce hachis, à l'aide d'un bâtonnet. Raccorder les tronçons des racines avec un lien d'écorce de bambou.

Verser dans une casserole deux bols de bouillon de poulet et faire cuire à tout petit feu après avoir salé légèrement. Lorsque la cuisson est complète, ce qu'on reconnaît quand un bâtonnet peut pénétrer sans résistance dans les racines, les sortir, les débiter en rouelles comme si l'on coupait un saucisson. Servir accompagné d'une petite tasse contenant par moitié huile de sésame et tsing tsiang, ajouter une pincée de sucre.

[1] Nôo, racine de lotus. Ces racines un peu farineuses et sucrées sont traversées longitudinalement de sept ou huit gros canaux, ce sont ceux-ci qu'on remplit, qu'on fourre de viande.

6. No. 14.

Viande à la racine de lotus.

Tchou nôo jeou

Couper une livre de viande en petits morceaux. Les mettre dans une casserole où bout un bol de bouillon de poulet, ajouter une racine de lotus coupée en rondelles minces. Couvrir et faire partir à feu vif, mais dès que commence à bouillir, ralentir beaucoup le feu. Laisser mijoter ainsi jusqu'à cuisson complète. Se mange chaud avec le bouillon de cuisson après avoir salé comme il convient.

6. No. 15.

Viande en purée.
Tchou jeou song

@

Couper en dés deux livres de porc maigre, sans peaux ni nerfs, les mettre dans une casserole contenant un bol de bouillon de poulet chaud. Ajouter un demi verre de jus de gingembre, trois onces de vin jaune autant de tsing tsiang, laisser mijoter à petit feu quand la partie liquide est évaporée sortir les morceaux de viande, les déchiqueter à la main.

Enduire de graisse une casserole, y disposer la viande. continuer l'opération à tout petit feu, 1/4 d'heure est suffisant. Retourner le contenu sur un plat. On peut servir aussitôt ou bien mettre en réserve, la préparation peut se conserver quelques jours.

6. No. 16.

Sauce au poisson.
Hong chao t'eou wei

Dans cette préparation on n'utilise que la tête et la queue de quelques poissons. Les faire d'abord macérer pendant une demi journée dans un mélange de tsing tsiang, vin jaune, oignon, gingembre. Puis les faire frire dans trois onces de graisse. Laisser aller à tout petit feu et ajouter une once de vin jaune, trois de tsing tsiang. Couvrir et abandonner un instant Incorporer une pincée de sucre et un peu de farine de haricots délayée dans de l'eau. Lorsque la sauce sera épaissie, la retirer du feu verser un peu d'huile de sésame et poivrer se mange tel que.

6. No. 17.

Tranches de Poisson aux choux.

Hoang menn yu k'ooi

@

Après avoir écaillé et vidé un poisson, le couper en tranches qu'on fera macérer dans une saumure composée de tsing tsiang, vin jaune, oignon gingembre, sel Les mettre dans une casserole avec six onces de tsing tsiang, 1/2 once de sel, oignon et gingembre hachés, verser un bon verre d'eau. Laisser mijoter une dizaine de minutes et ajouter six onces de pin jaune, trois cœurs de choux hachés en julienne une pincée de sucre. Laisser cuire à petit feu 3/4 d'heure avant de servir arroser avec un peu d'huile de sésame.

6. No. 18.

Boulettes au poisson.
Tchou yu wann

Préparer un poisson de grosseur convenable le préparer comme d'habitude enlever les arêtes et la peau. Réduire en pâte avec un peu de vin jaune, quelques gouttes d'eau, un peu de farine de haricots et de blanc d'œuf saler et pétrir cette pâte pour en confectionner des boulettes qui doivent être de bonne consistance. Les faire cuire dans de l'eau bouillante et les sortir. Jeter l'eau et la remplacer par un bon bol de bouillon de poulet. Chauffer et ajouter quelques lamelles de pousse de bambou, des champignons et quelques tranches fines de jambon. Quand cette préparation aura bouilli quelque temps y jeter les boulettes et terminer la cuisson.

Les boulettes doivent être grosses comme des noix.

6. No. 19.

Bouillon blanc au poisson.
Tchou pai t'ang yu

@

Écailler, vider etc, deux poissons, les mettre dans un plat avec sel, vin jaune, oignon, gingembre. Mettre dans une casserole un grand bol d'eau, une once de gras coupé en dés, une pincée de sel et un peu de vin jaune. Quand cette préparation sera bouillante y jeter les poissons débités en tronçons couvrir et faire cuire à feu lent. Après un instant de cuisson verser un peu de vin jaune, laisser mijoter 1/4 d'heure. Servir.

6. No. 20.

Crevettes à la gelée.
Tchou hia jenn tong

Éplucher une livre de crevettes fraîches (on peut les remplacer par un jeune poulet découpé en petits morceaux ou par du poisson).

Verser dans une casserole deux bons verres de bouillon de poulet, y jeter les crevettes avec une demi livre de couenne de cochon cuite à l'eau un peu de farine de haricots, faire partir à feu vif. Au bout d'un petit moment verser trois onces de vin jaune et quand le tout est bien bouillant jeter quatre ou cinq jaunes d'œufs non battus. Chauffer à petit feu ensuite, laisser mijoter une heure. Verser dans un bol de capacité convenable et faire glacer dans la glacière, pour être servi le lendemain.

Avant de servir on coupe en tranches.

FIN

DES CUISSONS A L'EAU - BOUILLONS



Chapitre VII.

第 七 篇

Formules et Secrets

Mets Salés, Salaisons et Marinades

醃 *yenn*

的 *ti*

秘 *pi*

訣 *kiué*

Mets salés et marinades
Salaisons

@

Ces préparations appelées yenn ne différent pas beaucoup de celles qui sont couramment employées dans la cuisine des pays étrangers.

Sous cette rubrique on classe également les produits qui sont légèrement salés puis desséchés. Le jambon est dans cette catégorie.

Les chinois consomment beaucoup de choses séchées, surtout le poisson, les crustacés, les légumes. Les crevettes salées et séchées sont sur toutes les tables, elles sont d'un grand secours dans l'alimentation surtout pendant l'hiver.

Les opérations ne demandent pas d'outillage spécial quelques jarres, des pierres lourdes pour faire pression et c'est tout.

7. No. 1.

Rognons de porc marinade.

Yenn yao pienn



Enlever la peau de deux rognons, les couper en deux les débarrasser de la partie graisseuse et les débiter en tranches minces. Les faire mariner dans du vin jaune pendant une demi heure, pour enlever le sang, les sortir et les mettre tremper dans l'eau fraîche. Les placer ensuite dans de l'eau bouillante avec un peu de poivre. Dès que l'eau sera refroidie sortir les grains de poivre. Recommencer cette dernière opération et laisser de nouveau refroidir dans l'eau. Sortir les tranches de rognon et les mariner dans un mélange de tsing tsiang, d'huile de sésame et de vinaigre. Une demi journée suffit. On les sert sans autre préparation.

7. No. 2.

Crevettes marinées.
Yenn sienn hia

Enlever têtes et queues à 1/2 livre de crevettes les laisser mariner 3/4 d'heure dans du vin jaune. Les sortir et les placer dans un bol avec quatre onces de tsing-tsiang 2/10 d'once d'huile de sésame, une pincée de sucre, poivrer copieusement. Laisser mariner un jour. Les crevettes ainsi préparées se mangent crues. On en consomme beaucoup, tous les restaurants en servent.

7. No. 3.

Crabes marinés et salés.
Yenn tsaei hiai [1]



C'est en automne, saison où les crabes [2] sont les meilleurs, qu'on fait cette préparation pour consommer en hiver et au printemps époques de l'année dépourvues de ce crustacé. Mettre dans une jarre dix livres de crabes avec un peu d'eau, les y laisser une bonne demi heure. Placer sous la queue de chacun une tranche de gingembre et une pincée de sel, maintenir cet appareil à l'aide d'un lien de paille ou de fil. Les replacer dans la jarre et y verser quatre livres de vin jaune, autant de tsing tsiang, du poivre en grains, huit onces de sel. Couvrir le récipient et laisser mariner quelques jours. Les changer de jarre les remuer avec quelque peu de sucre, couvrir à nouveau. Se mangent sans autre préparation.

---

[1] Le titre signifie : crabes ivres marinés.

[2] Les crabes consommés en Chine sont d'une espèce particulière. On les appelle ho p'ang hiai (de ho, rivière) parce qu'ils vivent à l'embouchure de rivières et dans les nombreuses mares d'eau saumâtre de l'intérieur. Ils sont beaucoup plus estimés que les crabes de mer.

7. No. 4.

Œufs salés.
Yenn hienn tann

Recette pour une centaine d'œufs [1].

Mélanger 3/10 de boisseau de cendres de bois, de paille ou de charbon de bois avec huit onces de sel, trois onces de vin jaune et délayer avec deux verres d'infusion de thé noir [2]. Entourer chaque œuf de cette boue, les placer dans une jarre close. Ne pas les servir avant au moins un mois.

[1] Les œufs les plus employés à cette préparation sont des œufs de cane. On les consomme sous cette forme en quantité considérable.
[2] Les chinois appellent ce thé *hong t'cha* thé rouge parce que son infusion est un peu rouge. Il est peu employé dans la Chine septentrionale.

7. No. 5.

Poulet salé et séché.
Yenn fong ki



Plumer et vider un poulet et faire chauffer 1/2 livre de sel dans la casserole. Lorsqu'il sera bien chaud le verser dans le corps du poulet. Mettre dans le foyer du fourneau trois morceaux de charbon de bois quand ils seront incandescents les placer dans le ventre du poulet, rapprocher la peau, et la maintenir en cousant les bords ou en les maintenant avec un brin de paille ou de fil. Suspendre le poulet dans un courant d'air à l'ombre et l'y laisser aussi longtemps qu'on voudra. Le faire cuire à l'eau pour le manger.

7. No. 6.

Crevettes salées.
Yenn hia mi

Faire cuire dix livres de crevettes dans un court-bouillon ainsi composé : cinq livres [1] d'eau chaude dans laquelle on jette une livre de sel et une livre de vin jaune. Quand les crevettes seront bien cuites les sortir et les étaler bien séparées sur une natte au soleil, quatre ou cinq jours de suite ou plus si la dessiccation n'est pas complète. Quand elles seront bien séchées les mettre dans un sachet et les battre à l'aide d'une baguette, cette opération a pour but de les décortiquer. Les carapaces enlevées les placer dans une jarre close. Pour les employer on les laisse tremper dans de l'eau chaude. On s'en sert pour confectionner des bouillons, pour corser les sauces, et garnir certains plats.

[1] En Chine tout ou presque se vend au poids les liquides comme les solides on a pu remarquer au cours de cet ouvrage que tout est exprimé en poids.

7. No. 7.

Jambon salé.
Yenn hienn jeou



Ciseler avec un couteau pointu et bien tranchant une jambe de cochon et la frotter de sel. La mettre dans une jarre la couvrir de sel, verser une livre de vin jaune ajouter du poivre et quelques grains de badiane (anis étoilé) couvrir avec des feuilles de lotus. Placer sur le tout une lourde pierre pour presser et laisser ainsi pendant un mois. Sortir le jambon et le suspendre à l’ombre dans un courant d’air. Ainsi préparé, ce jambon sert à garnir de nombreux plats. La chair en est très sèche, ou peut en faire des grillades.

7. No. 8.

Poissons salés.
Yenn hienn yu

Écailler et vider dix livres de poissons de taille moyenne, les frotter de sel à l'intérieur et à l'extérieur, les empiler dans une jarre avec trois livres de sel, verser deux livres de vin jaune pour en faire une saumure. Avoir soin de disséminer dans la masse le sel et de répartir quelques grains de poivre et d'anis étoilé. Couvrir avec des feuilles de lotus. Faire pression à l'aide d'une lourde pierre et abandonner ainsi pendant quatre jours. Les sortir et… les faire sécher dans un courant d'air à l'ombre. Avant de les employer laisser dans l'eau quelques minutes. On s'en sert pour faire des bouillons. Peuvent aussi se préparer comme du poisson frais.

7. No. 9.

Poulet salé.
Yenn hienn ki



Saigner un poulet, plumer, vider, le frotter avec une bonne poignée de sel à l'intérieur et à l'extérieur le mettre dans un pot avec dix onces de sel, six onces de vin jaune, quelques grains d'anis étoilé et de poivre. Couvrir avec des feuilles de lotus et placer une grosse pierre pour presser le tout. Laisser dans la saumure pendant un mois. Au bout de ce temps, le suspendre dans un courant d'air pour le sécher (à l'ombre) On l'emploie comme le poulet frais.

7. No. 10.

Excellents navets salés demi secs.

Yenn kia hing louo pai kann

Nettoyer dix livres de navets, les couper en julienne très grossière et les placer dans une jarre avec deux livres de sel, mettre dessus une pierre lourde pour bien presser. Les laisser ainsi pendant un jour, les sortir le lendemain et les exposer au soleil jusqu'à ce qu'ils soient à demi secs, les remettre dans la jarre et les presser de nouveau. Le lendemain recommencer la même opération. Les mettre dans une autre jarre et les mélanger convenablement avec deux onces de racine de réglisse en poudre et une once d'anis en poudre ajouter une livre de sucre, une livre de vin jaune, et laisser en contact pendant un mois.

Cette préparation sert de condiment, on s'en délecte à la fin du repas on la sert en même temps que le riz. Les Chinois en sont très friands malgré l'odeur forte qu'elle dégage.

7. No. 11.

Pousses de bambou salées.
Yenn sounn tsienn



Éplucher dix livres de pousses de bambou, enlever la partie dure près de la racine. Les mélanger dans une jarre avec deux livres de sel et les presser pendant deux jours au moyen d'une pierre lourde. Les sortir pour les exposer au soleil jusqu'à demi siccité. Les mettre dans une autre jarre et les mélanger avec dix grains d'anis étoilé et dix roses (fleur) les couvrir en répandant six onces de sucre arroser avec une demi livre de vin jaune. Avant de les employer les laisser quinze jours en contact. La jarre qui les contient doit être couverte. On s'en sert en guise des pousses de bambou fraîches.

7. No. 12.

Gousses d'ail salées.
Yenn ta souann t'eou

Éplucher une centaine de gousses d'ail et les mettre dans une jarre avec trois livres de sel. Les remuer de temps en temps pendant trois jours. Les sortir alors et les placer dans une autre jarre en les mélangeant avec trois onces de réglisse en poudre. Verser dessus une demi livre de vin jaune et ajouter six onces de sucre. Clore le vase et le placer dans un endroit sec et frais pendant un mois. Cette préparation sert de condiment, les Chinois s'en montrent gourmands.

7. No. 13.

Autre manière, au vinaigre.
Yenn ts'ou souann



Éplucher et nettoyer dix livres d'ail, les placer dans une jarre avec une poignée ou deux de sel, les remuer souvent et les laisser en contact pendant une dizaine de jours, verser dans la jarre un grand bol de vinaigre bouillant. Lorsque la préparation sera refroidie ajouter une demi livre de sucre. Clore le vase et n'employer qu'au bout d'un mois.

7. No. 14.

Cornichons secs au sel.
Yenn koa kann

Nettoyer cinq livres de cornichons. S'ils sont gros les fendre longitudinalement et enlever les graines. Les mélanger dans une jarre avec une demi livre de sel. Laisser en contact pendant trois jours en ayant soin de les presser sous une grosse pierre. Les sortir et les exposer au soleil jusqu'à siccité. Les mettre dans une autre jarre pour l'usage. Ces cornichons s'emploient dans de nombreuses préparations. On les fait gonfler à l'eau chaude avant de s'en servir.

On peut remplacer les cornichons par des tranches de pastèque dont on aura mangé la chair, les opérations sont les mêmes. Observer qu'il faut réduire les tranches en petits morceaux.

7. No. 15.

Aubergines au sel.
Yenn fann k'ié [1]



Peler cinq livres d'aubergines, les débiter en rondelles et les mettre dans une jarre avec une demi livre de sel. Les y laisser pendant douze heures. Les sortir, mettre dans un poêlon en terre deux livres de vinaigre, une demi livre de sucre. Préparer d'autre part un mélange composé de 3/10 d'once de poivre moulu autant de moutarde de clous de girofle et de gingembre en poudre. Mettre une partie de cette composition entre deux tranches d'aubergine, maintenir avec une paille et faire cuire dans le vinaigre. Laisser refroidir dans ce bouillon de cuisson et conserver en pots. S'emploie comme l'aubergine fraîche.

---

[1] Le mot « fann » du titre signifie « étranger » il n'est donc pas fait mention dans cette recette d'aubergine chinoise, cette dernière est en forme de boule, alors que la nôtre est longue. Leur goût ne diffère pas.

7. No. 16.

Crevettes salées aux haricots.
Yenn hia jenn pann teou

Éplucher une livre de belles crevettes fraîches et les faire cuire dans un bol de bouillon. Les sortir et les égoutter soigneusement. Enlever les peaux à 1/10 de boisseau de haricots et les faire cuire de même dans du bouillon de poulet, mélanger ces deux produits et saler un peu fort. Ajouter deux onces de tsing tsiang, 3/10 d'once d'huile de sésame. On peut corser, avant de servir, avec une pincée de poivre en poudre.

7. No. 17.

Coquillages à la chair de poulet.
Yenn kann pei pann ki



Préparer une once des coquillages appelés « kannpei » les laisser macérer quelques minutes dans du vin jaune et les faire cuire à l'étuvée comme il a été indiqué précédemment, c'est-à-dire dans un bol placé au milieu d'une casserolée de riz. D'autre part faire cuire au court bouillon deux blancs de poulet, les déchiqueter à la main. Mélanger dans un bol cette chair à celle des coquillages ajouter deux onces de tsing tsiang, 2/10 d'once d'huile de sésame. On peut saupoudrer d'une pincée de sucre.

7. No. 18.

Coquillages salés et marinés.
Yenn hunn tseu

Nettoyer trois livres de coquillages, les faire cuire dans un court bouillon. Quand la cuisson sera complète les sortir et laisser refroidir. Les placer alors dans un pot, verser dessus deux livres de tsing tsiang, autant de vin jaune et deux onces de sel, une d’anis, mélanger le tout et laisser trois jours en contact. Dès ce moment on peut les manger.

7. No. 19.

Poulet en marinade.
Yenn tsoei ki



Plumer, nettoyer, vider un poulet, le débiter en menus morceaux et les mettre mariner dans un récipient avec sel, vin jaune, oignon et gingembre en tranches. Après une demi journée les faire cuire à l'étuvée comme il a été dit, c'est-à-dire dans un bol au milieu du riz. Lorsqu'il est cuit placer dans un autre bol, verser dessus une demi livre de vin jaune, de l'oignon et du gingembre, un peu de sel, une livre de tsing tsiang, un peu d'anis. Fermer le vase et laisser ainsi pendant trois jours au moins. Se sert froid.

7. No. 20.

Coquillages marinade.
Yenn tsoei yu louo

Nettoyer cinq livres de coquillages appelés « Yu louo » [1], les placer dans une petite jarre. Verser dessus une livre et demi de sel, trois livres de vin jaune, deux d'huile de sésame, une de badiane. Fermer hermétiquement et luter le couvercle avec de l'argile. Exposer le vase ainsi préparé au soleil pendant 3 ou 4 jours et conserver ensuite dans un endroit frais pendant un mois. Sert surtout à accompagner les sauces.

[1] Genre de clovisses.

7. No. 21.

Concombres en tranches.
Yenn koa pienn



Couper en long deux concombres, jeter les graines et les débiter en tranches. Les mélanger avec deux onces de sel et laisser ainsi une demi heure, en exprimer l'eau le plus possible, en pressant chaque tranche avec les mains, les placer dans un but et verser dessus deux onces d'huile de sésame bouillante, bien mélanger, ajouter une pincée de sucre. On peut les servir de suite.

On peut remplacer les concombres par des pousses de bambou ou par des navets, la marche à suivre ne change pas.

7. No. 22.

Pousses de bambou marinées.
Yenn tsounn

Peler et nettoyer quelques pousses de bambou, les cuire à l'étuvée dans une casserolée de riz. Les faire macérer une demi journée dans du tsing tsiang, les couper en lamelles, les placer dans un bol et les arroser avec un peu d'huile de sésame et quantité suffisante de tsing tsiang. Bien mélanger avant de servir.

FIN

DES SALAISONS ET MARINADES



Chapitre VIII.

第 八 編

Formules et Secrets

Sauces Fermentées. Condiments, Marmelades

醬 *tsiang*

的 *ti*

祕 *pi*

訣 *kiué*

Sauces fermentées et condiments

@

Ce huitième chapitre est le complément indispensable des recettes qui précèdent, car il traite des condiments et des sauces fermentées dont l'emploi est général dans la cuisine chinoise et qui figurent dans presque toutes les préparations que nous avons données. On y trouvera entre autres la recette pour faire le mienn tsiang ou sauce à la farine fermentée avec du sel, appelée aussi dans un langage moins commun « t'ienn mi tsiang ». Chacun pourra fabriquer le fameux ts'ing tsiang appelé aussi tsiang yeou employé dans presque toutes les recettes mentionnées.

Le caractère générique est tsiang qui signifie, sauce de soya ou de haricots fermentés, condiment qui sert d'assaisonnement. Ce produit est la base de toutes les choses fermentées Mais il signifie aussi purée, marmelade, confitures, en général préparations offrant la consistance de la boue.

8. No. 1.

Préparation du « Mienn tsiang ».
Tsao t'ienn mi tsiang

@

Ce condiment est composé avec de la farine fermentée avec du sel. Voici la manière de le préparer. Nettoyer 3/10 de boisseau de haricots appelés « ts'ann teou » que nous connaissons sous le nom de « soya ». Les faire macérer pendant une nuit dans de l'eau froide. Le lendemain les sortir et les faire cuire à l'eau, jusqu'à ce qu'ils se laissent écraser facilement. Les réduire en pulpe et en faire une pâte avec 5/10 de boisseau de farine blanche. Cette pâte doit avoir la consistance d'une boue épaisse. En former une galette et cuire à l'étuvée. Diviser en petits morceaux, les mettre dans un panier ou bien sur une natte et placer ce panier dans un endroit humide. Les abandonner ainsi pendant une dizaine de jours, au bout de ce temps la moisissure doit commencer à se manifester. Les exposer au soleil pendant quelques jours.

Mettre dans une jarre une livre de sel et verser assez d'eau pour le dissoudre. Exposer cette jarre au soleil, et jeter dedans tous les morceaux de farine au soya. Brasser à l'aide d'un bâton et agiter vigoureusement la préparation de façon à n'avoir plus qu'une bouillie épaisse comme de la crème. Laisser toujours exposé au soleil s'il restait quelques grumeaux les sortir et les écraser entre deux pierres plates, ou au mortier. Au bout de quelque temps le liquide s'épaissit et prend une teinte rougeâtre

ce qui indique la fin de l'opération. On peut conserver cette préparation dans une autre jarre. On s'en sert comme assaisonnement dans une foultitude de recettes.

8. No. 2.

Fabrication du Ts'ing tsiang.
Tsao tsiang yeou

Nettoyer un boisseau de haricots jaunes (servant à préparer le soya), les faire cuire à l'eau jusqu'à ce qu'ils soient en purée. Mélanger à cette pulpe sept livres de farine sèche pour en obtenir une pâte épaisse, en faire une galette qu'on place dans un panier plat. Couvrir de paille et déposer dans un endroit frais comme une cave. Abandonner ainsi pendant deux jours, et ensuite suspendre dans un courant d'air pendant 7 ou 8 jours. Au bout de ce temps une moisissure jaunâtre commence à paraître.

Verser dans une jarre un liquide composé de vingt livres d'eau et cinq de sel, exposer en plein soleil. Quand la température de l'eau s'est assez élevée pour qu'au toucher elle paraisse chaude, jeter dedans la pâte de farine et de haricots. Ne pas couvrir la jarre, la laisser au soleil. Une fois par jour brasser vigoureusement avec un bâton. Au bout d'un mois d'exposition, le mélange vire au noir, mais on ne peut en faire usage que quatre ou cinq mois après. Laisser au soleil pendant tout ce temps sans couvrir la jarre. Cependant en cas de mauvais temps, pluie ou vent poussiéreux il faut recouvrir.

On ne se sert que de la partie liquide en laissant se déposer au fond tous les sédiments. On peut décanter et conserver en bouteilles.

Sert de condiment et d'assaisonnement.

8. No. 3.

Sauce fermentée aux cornichons.
Tsiang koa

@

Nettoyer quelques livres de cornichons, supprimer les queues, les mettre dans quelques livres de sel pendant deux on trois jours. Les sortir alors et les faire macérer dans quelques livres de tsing tsiang pendant même laps de temps. Les sortir alors et les mettre dans une petite jarre contenant du mienn tsiang. Laisser ainsi pendant un mois. Ce liquide sert aussi de condiment et est employé dans certaines préparations.

On peut remplacer les cornichons par du gingembre. Après l'avoir épluché le faire cuire à l'eau. Le laisser se ressuyer pendant une nuit. Les opérations qui suivent sont semblables à celles indiquées ci-dessus.

On remplace également par des aubergines, les peler et enlever la queue, procéder comme il est indiqué plus haut.

On emploie aussi carottes ou navets, les peler les ciseler et les cuire à l'eau chaude. Les laisser se sécher pendant une journée et continuer selon les indications.

Préparée au gingembre on obtient le « *Kiang tsiang »,* avec l'aubergine le « k'ié tsiang », avec les carottes ou navets le « louo tsiang ».

8. No. 4.

Carottes ou navets au tsiang.
Tsiang sienn louo p'o

Peler et nettoyer quelques dizaines de carottes ou de navets, ou bien les deux. Couper les cols et le bout de la racine. Débiter en julienne grossière. Mélanger dans quantité suffisante de sel. Après une demi journée, mettre le tout dans un sac d'étoffe bien fermé, le suspendre dans une jarre contenant du tsing tsiang et l'y laisser trois jours. Le sortir, l'égoutter et le faire macérer quelques jours dans du mienn tsiang. Se sert en fin de repas avec le riz.

On peut remplacer par des écorces d'oranges dont la partie cotonneuse blanche a été enlevée, sauf qu'on ne les met pas dans le sel, et qu'on les cuit à l'eau au préalable les opérations sont les mêmes que pour le navet. Le traitement est le même si l'on emploie le cédrat (en chinois Fo cheou ou main de Bouddha) On se sert aussi de pousses de bambou.

8. No. 5.

Condiment aux Crabes.
Tsiang hiai



Nettoyer douze livres de crabes, les laisser pendant quatre jours dans une jarre contenant dix onces de sel. Piler les crabes au mortier quand ils seront en bouillie verser dessus sept livres de vin jaune, une demi livre de sucre, trois livres de marc de kao léang (sorgho) ayant servi à faire de l'alcool Réduire le tout en pâte en écrasant entre deux pierres plates ou petites meules. Quand l'opération est terminée, mettre dans un récipient avec couvercle. Sert aussi de condiment, a un goût très relevé.

8. No. 6.

Condiment aux piments.
La hou tsiang

Sortir les graines de cinq livres de piments rouges, couper les piments en petits morceaux et les mettre dans une jarre avec une demi livre de sel, arroser avec un verre d'eau salée, mettre sur le tout une pierre lourde et après un jour exposer au soleil pendant 2 ou 3 jours. Sert surtout d'assaisonnement mais est aussi employé comme condiment.

8. No. 7.

Purée de pêches
T'ao tsiang



Choisir cinq belles pêches fraîches, sortir les noyaux, enlever la peau. Les placer dans un grand bol et les saupoudrer avec quatre onces de sucre, un peu de fleurs de cannelier. Ainsi préparées les faire cuire à l'étuvée dans le riz du repas. Enlever l'excédent d'eau et mélanger avec les bâtonnets (on peut se servir d'une fourchette) réduire en purée qui doit être assez consistante.

8. No. 8.

Purée de "pi pa" [1].

Pi pa tsiang

Enlever les noyaux à deux livres de « pi pa » les peler, les mettre dans un grand bol mélanger avec six onces de sucre, et continuer comme il est expliqué à la recette précédente.

[1] pi pa kouo, fruit de l'Eriobotrya, appelé bibassier ou néflier du Japon. Le fruit ressemble à un petit abricot avec deux ou trois gros noyaux à coque molle.

8. No. 9.

Compote de fleurs de Cannelier.
Koei hoa tsiang

@

Prendre 1/10 de boisseau de fleurs de cannelier, enlever les pédoncules, les laisser macérer pendant une heure dans de l'eau de riz. Les sortir, les sécher dans une serviette et les mettre dans un pot en les mélangeant avec une demi livre de sucre, ajouter six prunes salées [1] Bien remuer le tout, fermer le pot. Ne pas employer avant un mois. On s'en sert pour parfumer de nombreuses préparations, son arôme est très fin.

[1] hienn mei. C'est une petite prune noire, salée ressemblant à une prune sauvage, contient un gros noyau et peu de chair.

8. No. 10.

Marmelade à la rose.
Mei koei tsiang

Choisir deux centaines de belles roses fraîches, enlever les pédoncules. Les mettre dans une jarre avec six prunes salées, arroser d'un bol d'eau et bien mélanger, sortir et piler dans un mortier propre. Ajouter par petites quantités une livre de sucre et continuer à piler jusqu'à ce que le tout soit bien réduit en bouillie. Mettre cette préparation dans un pot et le tenir clos pendant 15 jours. Sert à parfumer certaines préparations.

8. No. 11.

Confitures d'azeroles [1]

Chann hing tsiang



Réduire en pulpe trois livres d'azeroles, enlever les graines ou pépins, placer dans un bol avec une livre de sucre et bien mélanger. Mettre dans un casserole en terre ou en cuivre non étamé, et faire cuire à petit feu en ayant soin de remuer souvent. Laisser prendre un peu de consistance, verser dans un pot et laisser refroidir. C'est une sorte de gelée aigrelette qu'on sert à tous les repas.

[1] L'azerole est désignée dans le titre par chann hing qui signifie abricot de montagne. On l'appelle aussi Chann li hong prune rouge de montagne. On la désigne aussi sous le nom de Hong kouo le fruit rouge.

8. No. 12.

Purée aux fraises.
Yang mei tsiang

Pour une trentaine de belles fraises bien lavées on emploie une demi livre de sucre on mélange bien à l'aide des bâtonnets pour obtenir une purée. Mettre dans un pot couvert pendant quelques jours avant l'emploi.

8. No. 13.

Purée aux châtaignes.

Li tseu tsiang

@

Faire cuire à l'eau 3/10 de boisseau de belles châtaignes. Les éplucher et les réduire en purée. Leur ajouter une livre de sucre et bien mélanger. On peut délayer avec un peu d'eau si la préparation est trop épaisse. Mettre dans une casserole et faire chauffer à petit feu sans cesser de remuer. Quand cette purée sera de belle consistance, mettre dans un bol. On peut consommer quelques jours après.

8. No. 14.

Marmelade d'abricots.
Hing tseu tsiang

Enlever les noyaux à deux livres d'abricots, les mettre dans une casserole en cuivre non étamé et ajouter un bon verre d'eau. Les laisser cuire à petit feu sans cesser de les remuer. Quand on juge suffisante la cuisson, incorporer une livre de sucre et une demi livre d'amandes d'abricots concassées grossièrement. Toujours remuer avec les bâtonnets. Quand la composition aura pris bonne consistance, verser dans un pot. Peut être consommé aussitôt.

8. No. 15.

Purée de pommes.
P'ing kouo tsiang

@

Peler un demi boisseau de pommes, les épépiner et les mettre dans une casserole avec cinq livres d'eau. Quand elles sont bien cuites les sortir, les réduire en purée et ajouter une livre de sucre. Remettre dans la casserole et faire marcher à feu lent sans cesser de remuer pendant 3/4 d'heure, mettre en pots et laisser refroidir. Il ne faut pas d'eau en excédent.

FIN

DU CHAPITRE VIII



Chapitre IX.
第九篇

Formules et Secrets

Preparations à l'Aide des Marcs

糖 *t'ang*

的 *ti*

秘 *pi*

訣 *kiué*

Préparations aux marcs

@

Ces préparations, comme le titre l'indique, nécessitent l'emploi des marcs qui ont servi à la fabrication des divers alcools consommés en Chine, sorgo, riz, millet etc.

Le contact du marc donne au produit une odeur particulière qui ne flatte généralement pas le nerf olfactif des étrangers. Les Chinois eux-mêmes n'en font paraître que rarement à leur table.

Nous en donneront cependant quelques recettes à titre documentaire.

Le caractère principal est tsao, lie, marc, sédiment ferment d'alcool, boisson fermentée.

9. No. 1.

Poulet au marc.
Tsao ki



Préparer proprement un poulet, le frotter à l'extérieur et à l'intérieur avec du sel et le placer dans une jarre avec trois grains d'anis étoilé, verser dessus quatre onces de vin jaune, le presser d'une grosse pierre et laisser ainsi une semaine. Le sortir alors et le faire sécher à l'air libre. Mélanger trois livres de marc de sorgho blanc avec une douzaine d'onces de sel et en frotter vigoureusement le poulet, le remettre en jarre avec le marc et le consommer après un mois.

9. No. 2.

Poisson au marc.
Tsao yu

Préparer une carpe et la débiter en tronçons qu'on place dans un grand bol après les avoir frottés avec deux livres de sel. Les mettre dans une jarre avec ce qui reste du sel, ajouter quatre graines d'anis étoilé et verser sur le tout une demi livre de vin jaune. Presser à l'aide d'une pierre lourde et laisser ainsi une huitaine de jours. Les sortir alors et les suspendre à l'ombre dans un courant d'air pour les sécher. Les frotter avec un mélange de sel et de marc de sorgho (quatre livres environ). Les remettre dans la jarre avec le sel et le sorgho. Après quelques jours on peut consommer. Se mange ainsi en tranches minces ou bien cuit à l'eau.

9. No. 3.

Crabes au marc.
Tsao hiai

@

Passer à l'eau une domaine de crabes, les ficeler à l'aide d'un brin de paille. Puis mélanger intimement cinq livres de marc de sorgho avec une livre de sel. Étendre au fond d'une jarre une couche de ce mélange placer dessus trois crabes, recouvrir d'une nouvelle couche mettre trois crabes et ainsi de suite. Quand tout est ainsi disposé placer sur le tout un sachet contenant deux onces de poivre, fermer d'un couvercle et à l'argile. Attendre sept ou huit jours avant de consommer. Se mange sans autre préparation.

(Les Chinois aiment beaucoup cette préparation de haut goût.)

9. No. 4.

Œufs au marc.
Tsao Tan

Mélanger cinq livres de marc avec une livre et demi de sel et étager une trentaine d'œufs de cane par couche de marc et d'œufs dans une jarre. Couvrir et luter avec de l'argile. Laisser ainsi au moins 15 jours avant de consommer.

9. No. 5.

Crevettes.
Hia tsao



Mettre dans une jarre neuf livres de marc et le mélanger avec une livre et demi de sel et cinq livres de crevettes, et de l'oignon haché en quantité suffisante. Quand le tout a été bien mélangé verser une demi livre de vin jaune. Fermer la jarre avec un papier huilé et ne pas consommer avant au moins un mois.

9. No. 6.

Aubergines, gingembre etc.
Tsao k'ié

Enlever les queues à huit livres de petites aubergines les cuire à l'eau, les sortir et les presser pour exprimer l'eau de leur chair un peu spongieuse mélanger dix livres de marc avec 8/10 d'once d'alun. Mettre dans le fond d'une jarre une première couche de ce mélange, une couche d'aubergines, une couche du mélange et ainsi de suite. Fermer la jarre et laisser longtemps avant de consommer.

On procède de même pour, les pousses de bambou, les germes de haricots, le gingembre etc.

FIN

DU CHAPITRE IX

@

Chapitre X.

第十篇

Formules et Secrets

Sucre et Sucreries

糖 *tsao*

的 *ti*

秘 *pi*

訣 *kiué*

Fabrication du sucre et sucreries

@

Bien que depuis quelques années les Chinois aient perfectionné leurs procédés, il n'en est pas moins vrai que l'art du bonbon et des sucreries en général est resté rudimentaire. Ils ont cherché à imiter certains produits venus d'Europe, mais l'imitation n'est pas parvenue à supplanter l'original. Ils ignorent la dragée, la praline, le chocolat, la vanille. A présent ils emploient les parfums artificiels, essences venues de l'étranger. Bons pâtissiers ils ignorent presque tout de la confiserie.

Le sucre, en Chine est tout extrait de la canne et se fabrique rudimentairement dans les provinces où croît la canne, c'est à dire, dans le midi. Ce sucre est vendu sous plusieurs formes, sucre brut, jaunâtre, mieux raffiné ou sucre blanc, sucre granulé, sucre cuit, c'est le sucre au grand cassé, candi etc.

T'ang est le caractère désignant le sucre en général, on lui accole un qualificatif pour le spécifier hoang t'ang sucre jaune ; ping, sucre candi, c'est-à-dire, en forme de glaçon, ou de cristal, etc.

10. No. 1.

Préparation du Sucre.
Tsao t'ang

@

Écorcer et débiter en tronçons d'un pouce de long 50 livres de canne à sucre. Les piler dans un mortier, les mettre dans un sac propre les presser pour en extraire le jus. On peut remplacer par même quantité de betteraves à sucre, le procédé est le même.

Verser le jus obtenu dans une casserole et y mélanger quelques pincées de chaux éteinte, chauffer à feu doux, enlever l'écume au fur et à mesure qu'il s'en produit. Ajouter encore un peu de chaux et quand il ne monte plus d'écume verser dans un tonnelet laisser reposer quelques jours. Remettre dans la casserole, incorporer à nouveau une pincée de chaux et laisser sur le feu jusqu'à consistance sirupeuse. Clarifier en battant dans le sirop quelques blancs d'œufs. Laisser refroidir. On obtient ainsi un excellent sucre jaune.

10. No. 2.

Sucrerie à la peau de mandarine.
Mi kinn kann

Conserver la peau de quelques dizaines de mandarines ou d'oranges du Foukien. Les faire cuire à l'eau. Mettre trois onces de beau riz dans une casserole avec trois livres de sucre verser de l'eau chaude en quantité suffisante, ajouter les peaux d'oranges cuites, mélanger et laisser mijoter à feu doux pendant 2 ou 3 heures. Quand la préparation est devenue épaisse, verser dans un bol attendre qu'elle soit presque froide. Saupoudrer de sucre fin mélangé à deux onces de fleurs de cannelier.

10. No. 3.

Sucrerie au raisin ou autres fruits.



Égrener deux livres de raisin. Faire chauffer trois livres de sucre, une demi livre de riz blanc et deux onces de fleurs de cannelier dans de l'eau en quantité voulue. Ajouter le raisin et laisser cuire à petit feu. Mélanger de temps en temps à la mouvette pendant trois heures pour éviter que la préparation n'attache. Quand elle est devenue épaisse sortir et conserver. Peut se manger froid ou chaud.

La marche à suivre est absolument pareille pour les autres fruits qu'on coupe généralement en tranches, pêches, jujubes (enlever les noyaux) potiron, abricots, graines de lotus.

10. No. 4.

Compote de poires.
T'ang li kao

Peler et couper en petits morceaux quelques livres de poire jaunes [1] enlever les pépins. Faire cuire à l'eau et pendant la cuisson ne pas cesser de remuer, jusqu'à réduction en marmelade. Ajouter quelques livres de sucre candi (trois livres de candi pour dix livres de fruits) Chauffer à nouveau et bien mélanger, quand la compote est devenue assez consistante verser quelques gouttes d'essence de cannelle, mélanger encore. Laisser refroidir et servir. Cette préparation peut se conserver quelques jours.

On peut remplacer par des pêches, peler et enlever les noyaux.

[1] Dans la Chine du Nord on ne connaît que quelques espèces de poires, la variété dont il est parlé ici a la chair très ferme et très aqueuse. Ou peut employer toute espèce de poires dures. On en fait aussi un sirop ne réduisant pas en marmelade et exprimant simplement le jus. Les proportions restent les mêmes.

10. No. 5.

Bonbons parfumés.

@

Faire fondre ensemble dans une casserole avec de l'eau cinq livre de sucre de canne et une demi livre de sucre au grand cassé [1] et laisser épaissir en sirop sur un feu doux. Parfumer avec l'une des essences suivantes : huile de bananes, huile de menthe, essence de roses ou de cannelle. Bien mélanger pour que le parfum soit bien réparti. Verser sur un marbre huilé ; et débiter en morceaux carrés à l'aide d'un couteau huilé. Quand tout est bien refroidi séparer les bonbons et les mettre dans un flacon fermant bien et tenir à l'abri de l'humidité.

[1] On trouve dans les épiceries ce genre de sucre tout préparé.

10. No 6.

Arachides à la rose.
Hoa cheng t'ang

Mettre dans une casserole deux livres de sucre de canne avec de l'eau. Laisser épaissir sur feu doux. Ajouter alors deux livres d'arachides cuites à l'eau et épluchées et quelques pincées de compote de pétales de roses. Bien mélanger, Faire refroidir sur un marbre huilé.

10. No.7

Sucrerie « peau de bœuf ».
Nieou pi t'ang

Placer sur le feu une grande casserole contenant six livres de sucre de canne et de l'eau en quantité suffisante chauffer doucement ce mélange et laisser épaissir. Délayer une demi livre de farine de haricots (kiennfenn) dans le moins possible d'eau, l'incorporer à la préparation et ne pas cesser de remuer pendant 2 h 1/2. Verser alors sur le marbre huilé, et étirer cette sucrerie avec les mains huilées, en bandes d'un centimètre et demi de large. Couper avec les ciseaux de 10 en 10 centimètres. Givrer en roulant dans du sucre granulé de première qualité. On peut laisser ainsi ou rouler entre la paume des mains en forme de sucre d'orge.

FIN

DU CHAPITRE X



Chapitre XI.

第十一篇

Formules et Secrets

Préparations a Base d'Alcool

酒 *tsieou*

的 *ti*

秘 *pi*

訣 *kiué*

Préparations à l'alcool

@

Il est très rare que les particuliers mettent en pratique ces préparations on les trouve à trop bon compte chez tous les épiciers, et beaucoup mieux confectionnées qu'à la maison.

Nous avons donc écourté ce chapitre dans lequel on trouvera notamment la formule pour fabriquer le fameux vin jaune d'un emploi si général dans la cuisine chinoise, et celle d'un vinaigre qui diffère essentiellement du nôtre.

C'est le caractère tsieou, alcool, que nous rendons toujours par le mot « vin » et dans la fabrication duquel n'entre pas un grain de raisin, et qui est simplement un alcool de grains riz, millet, sorgho. Les Chinois distillent aussi des fruits. Leurs alcools, jamais rectifiés ont tous un goût empyreumatique.

11. No. 1.

Vin jaune ou alcool de riz (non distillé).
Hoang tsieou

@

Laver à grande eau deux piculs de riz glutineux et le laisser tremper dans l'eau pendant deux jours. Le sortir et le faire cuire à l'étuvée, après cuisson le mettre dans un récipient et le laisser refroidir. Le verser ensuite dans une grande jarre avec vingt livres de gluten qu'on aura préparé d'avance de cette façon : pétrir le gluten avec de l'eau, couper cette pâte en morceaux et envelopper chacun d'eux dans de la paille de riz, placer le tout dans un endroit frais jusqu'à ce que la moisissure apparaisse bien accentuée. (Il est recommandé de faire cette préparation en automne).

Laisser fermenter, introduire deux livres d'écorces d'oranges du Foukien (cédrat) et couvrir la jarre. Après trois jours de macération verser de l'eau, plus on en mettra plus on obtiendra d'alcool, mais moins le produit aura de force. Agiter plusieurs fois par jour avec un bâton pendant une semaine au bout de ce temps, mettre le tout dans un sac qu'on soumettra à la pression pour en exprimer tout le liquide, le verser dans une casserole et la mettre sur le feu. Aux premiers bouillons retirer, laisser refroidir. Mettre en bouteilles bien bouchées. Si l'on veut de l'alcool de première qualité ne pas consommer avant une dizaine d'années. Cet alcool s'appelle alors « Hoa Tiao » (sculpture de fleur).

11. No. 2.

Alcool de fruits.
Kouo tsieou

On confectionne cet alcool à l'aide de tous les fruits : abricots, pêches, prunes etc. Le procédé est le même pour tous. Les pêches serviront de modèle.

Enlever les noyaux à un certain nombre de pêches, les triturer dans un récipient avec un peu d'alcool de grains, un peu de sucre laisser fermenter, presser pour extraire le jus et verser dans une jarre bien close pendant cinq à six semaines. Sortir le produit et le mettre en bouteilles bouchées et cachetées.

Plus on attendra, meilleur sera l'alcool.

Les fruits employés le plus couramment sont poires, pommes, raisin sec, abricots, pêches.

11. No. 3.

Fabrication du vinaigre.
Tsao soan ts'ou

@

Faire macérer dans de l'eau 9/10 de picul de riz non glutineux pendant une nuit, le cuire à l'étuvée et le laisser refroidir. Le mettre dans une jarre et l'y laisser trois jours. Verser dessus trente livres d'eau et mélanger à l'aide d'un bâton. Renouveler le plus souvent possible cette dernière opération pendant sept jours. Laisser au repos un mois au moins, ajouter un peu de bois de cyprès jaune pour colorer, on peut incorporer quelques grains de poivre ou du piment. Verser le tout dans un récipient, placer sur le feu, laisser bouillir quelque temps, mettre au frais et verser dans une jarre dans laquelle on puisera au fur et à mesure des besoins.

Dans toutes les préparations qui précèdent on peut remplacer ce vinaigre par le vinaigre de vin faible.



@

Cuisine rétrospective

@

Trois ouvrages principaux traitant des rites, nous sont parvenus de la haute antiquité chinoise, ce sont le Tcheou Li, le I Li et le Li Ki. Nous ne parlerons que de ce dernier qui peut être considéré comme l'ancêtre des livres de cuisine. De même que les deux autres il compte parmi les classiques.

Ce vénérable « Li Ki » ou mémoire sur les bienséances donne peu de recettes mais il contient des indications fort intéressantes sur la cuisine des anciens.

Au cours des siècles il eut à subir des remaniements, son texte n'est pas complet. Déjà au temps de Confucius on s'en plaignait puis vint la destruction par le feu de tous les livres anciens, ordonnée par Cheu Hoang-ti celui là même qui fit construire la grande muraille, le « Li Ki » n'échappa pas à l'autodafé. C'est l'ouvrage qui donna le plus de difficultés lors de la reconstitution des bibliothèques. Malgré toutes ces péripéties et sa recomposition un peu hétéroclite, ce livre renferme des morceaux magnifiques. C'est le livre le plus volumineux des classiques.

Il s'étend longuement sur les cérémonies très compliquées des repas, sur l'étiquette la politesse, la contenance à tenir.

Dans les festins, y lit-on, on employait le millet glutineux et non glutineux, le sorgho, différentes herbes. On servait des bouillons de viandes, bœuf, mouton, porc, des hachis de viandes macérées dans du vinaigre, on servait aussi ces mêmes viandes

rôties. Les condiments étaient la moutarde, le vinaigre, l'anis, le gingembre la cannelle. Les venaisons étaient nombreuses, gibiers de poils et de plumes, lièvres, cailles, faisans, outardes perdrix, petits oiseaux, gros gibier loups sangliers, cerfs, daims.

Le poisson était servi en tranches, frais, salé, fumé. On le mangeait très épicé.

Les friandises, réservées surtout aux vieillards se composaient de différentes galettes ayant pour base la farine de riz ou de froment, de millet grillé. Il n'est pas question de sucre.

On consommait beaucoup de fruits, châtaignes, jujubes noisettes, kakis, concombres ; pastèques, melons, pêches. abricots, prunes, azeroles, poires.

Dans les grands repas on servait en entier un cochon de lait rôti, farci d'herbes et de plantes aromatiques, oignons, ail.

Certaines parties des animaux ne se servaient pas, on ne servait pas les intestins du loup, ni les rognons du chien, ni le filet du chat sauvage, ni l'extrémité du râble d'un lièvre, ni la tête du renard, ni la cervelle du cochon de lait. On ne mangeait pas le croupion de l'oie.

Le « Li Ki » recommande de bien vérifier la fraîcheur du poisson, et de percer les fruits pour s'assurer qu'ils ne sont pas véreux.

Avant la cuisson la viande devait être coupée en tranches minces. Tantôt on la faisait macérer dans du vinaigre, tantôt on la salait, on la boucanait. La viande de bœuf se servait le plus souvent aromatisée au gingembre, celle du cerf, du sanglier de l'élan était longuement battue avant d'être séchée.

Les boissons se composaient de liquides tirés du riz, du sorgho, on buvait aussi de l’eau acidulée au vinaigre, ou avec le jus des prunes sûres.

Les banquets étaient méticuleusement réglés selon les rites d’après l’âge et la qualité des invités, des locaux spéciaux devaient être réservés pour y réunir les gens de même rang.

Quelques recettes

Rôti

Pour rôtir un animal, cochon de lait, agneau, poulet, lièvre etc. égorger la bête, enlever les intestins, et les remplacer par des jujubes, envelopper l'animal dans une natte de roseaux et entourer le tout d'une bonne épaisseur d'argile. Placer sur des charbons ardents. Lorsque la glaise est entièrement desséchée, la détacher avec les doigts. Se laver les mains pour manipuler la viande et enlever la peau avec les poils ou les plumes.

Autre recette

Procéder de même et après cuisson délayer de la farine de riz avec de l'eau pour obtenir une bouillie claire. La verser sur le rôti et faire frire le tout dans suffisance de graisse pour couvrir entièrement.

Cochon de lait à l'étuvée

Faire bouillir de l'eau dans une grande chaudière. Au milieu de cette eau placer une marmite contenant la chair débitée en tranches d'un cochon de lait. S'assurer que l'eau bouillante n'envahit pas la marmite contenant la viande. Ajouter quelques herbes aromatiques, oignon etc. L'odeur qui s'exhale est agréable. Prolonger le feu durant trois jours et trois nuits alors

ajouter à ce ragoût du vinaigre et quelques tranches de viande conservée au vinaigre. Saler.

Viande battue

C'était là une sorte de beefsteak. Débiter dans le filet des tranches de bœuf, de mouton, d'élan, de cerf ou de daim. Battre convenablement à plat sur les deux faces et en tous sens, enlever nerfs et tendons. Cuire à la poêle et servir avec du vinaigre.

Bœuf trempé

Pour préparer de la viande trempée choisir du bœuf très frais, couper la viande en petits morceaux en avant soin de trancher transversalement les fibres de la viande. Faire macérer dans de bon vinaigre du matin au matin suivant. Cuire à l'eau salée servir accompagné soit de vinaigre, soit de jus de prunes sûres.

Bœuf en grillade

Pour faire une grillade de bœuf battre la viande au préalable, la faire cuire en grillade, enlever la pellicule carbonisée, étendue sur un clayon de roseaux, saupoudrer de sel, cannelle, gingembre. Ne la servir que bien séchée.

La viande de mouton se traite de même, aussi la chair de l'élan, du cerf, du daim.

Pour obtenir de la viande plus juteuse, la faire tremper dans l'eau, et la faire frire.

Ragoût aux trois sortes de viandes

Prendre par quantités égales, bœuf, mouton, cochon. En faire un hachis dans lequel on incorpore du riz en quantité double de celle de la viande, former du tout des galettes. Faire cuire à la graisse.

Foie de chien au gras

Prendre le foie d'un chien et l'envelopper avec la graisse provenant des intestins de l'animal. Tremper dans l'eau et faire rôtir jusqu'a ce qu'il ait pris belle couleur.

Riz à la graisse de loup

Laver du riz et le laisser tremper. Hacher la graisse contenue dans la cavité thoracique d'un loup. Mélanger riz et graisse et faire du tout une bouillie. Laisser mijoter à feu doux.

Li Ki, Nei tseu
(CHAPITRE X)





TABLE DES MATIÈRE S

